

XLT[®]

SmartSolutions[™]

XD 9005A
 SWH03HF02
 5/9/2023
 German



XLT Elektrisch Ofen & XLT Haube Installation und Bedienungsanleitung



VORSICHT

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

Aktuelle Versionen dieses Handbuchs , Technik / Rau-In-Spezifikationen, Teile & Service Manual, Architekturzeichnungen , und eine Liste der internationalen Vertriebspartner finden Sie unter: www.xltovens.com

Für den Einsatz mit den folgenden XLT Elektrisch Ofen Versionen:

Standard (S) H
 Welt (W) H

Für den Einsatz mit den folgenden XLT Ausführungen:

Standard (S) F
 Welt (W) F



Übersetzung der Original-Anleitungen

XLT Ovens
 PO Box 9090
 Wichita, Kansas 67277

US: 888-443-2751 FAX: 316-943-2769 INTL: +1-316-943-2751 WEB: www.xltovens.com



WARNUNG

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bewahren Sie keine oder Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase verwenden in die Nähe dieses oder ein anderes Gerät.



WARNUNG

Eine unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung oder Wartung kann zu Sachschäden führen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor die Installation, Verwendung oder die Wartung.



WARNUNG

Eine unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung oder Wartung kann zu Sachschäden führen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, bevor die Installation, Verwendung oder die Wartung.

XLT hat Millionen von Dollar in die Entwicklung und Erprobung unserer Produkte und die Erstellung von Handbüchern investiert. Diese Handbücher sind am vollständigsten und am einfachsten zu verstehen. Sie sind jedoch wertlos, wenn Sie sie nicht befolgen.

Wir haben erlebt, dass Ladenbetreiber und Gebäudeeigentümer aufgrund fehlerhafter Installationen Tausende von Dollar an Einnahmen verloren haben. Wir empfehlen Ihnen, alle Anweisungen in diesem Handbuch zu befolgen und sich an die bewährten Praktiken der Bauvorschriften für Sanitär-, Elektro- und HLK-Anlagen zu halten.

Revision History Table

Revision	Comments	Date
A	New Release - H Oven F Hood - Shroud Assembly Updates	05/23/2023

Definitionen und symbole

Ein Sicherheitshinweis (Nachricht) einen "Safety Alert Symbol" & ein Signal Wort oder eine Phrase wie ACHTUNG, WARNUNG oder VORSICHT. Jedes Signalwort hat folgende Bedeutung:

 ACHTUNG	<p>ISO 7000-0434: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden, zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 HOCHSPANNUNG	<p>IEC 60417-5036: Weist auf eine hohe Spannung. Er fordert Ihre Aufmerksamkeit auf Gegenstände oder Operationen, die Sie und andere Personen gefährlich werden könnte, das Gerät in Betrieb. Lesen Sie die Meldung und befolgen Sie die Anweisungen.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 WARNUNG	<p>ISO 7000-0434: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, dass, wenn sie nicht vermieden wird, kann sich schneiden oder zerquetscht zu werden. Er fordert Ihre Aufmerksamkeit auf Gegenstände oder Operationen, die Sie und andere Personen gefährlich werden könnte, das Gerät in Betrieb.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

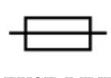
 VORSICHT	<p>ISO 7000-0434: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, dass, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten führen kann Verletzungen oder schwere Schäden am Produkt zu moderieren. Die Situation in der ACHTUNG beschrieben kann, wenn sie nicht vermieden, zu ernsthaften Ergebnissen. Wichtige Sicherheitsmaßnahmen werden in VORSICHT (sowie WARNING) beschrieben, so sicher sein, sie zu beobachten.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Hinweise gibt einen Bereich an oder Gegenstand besonderer Verdienst, entweder das Produkt der Fähigkeit oder häufige Fehler in Betrieb oder Wartung zu betonen.



Tipps geben eine spezielle Anweisung, die Zeit oder andere Leistungen bei der Installation oder der Verwendung des Produkts zu speichern. Die Spitze lenkt die Aufmerksamkeit auf eine Idee, die nicht offensichtlich sein können Erstanwender des Produkts.

 HANDBUCH LESEN	<p>ISO 7000-0790: Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät benutzen.</p>	 KLASSE II AUSRÜSTUNG	<p>IEC 60417-5172: Eine Klasse II oder doppelt isolierte Elektrogerät .</p>
 SCHÜTZENDE ERDE	<p>IEC 60417-5019: Terminal, das für die Verbindung mit einem äußeren Leiter vorgesehen ist.</p>	 ÄQUIPOTENTIALITÄT	<p>IEC 60417-5021: Mit der gleichen elektrischen Potential der gleichmäßigen elektrischen Potential.</p>
 FUSE-LINK	<p>IEC 60417-5016: Terminal, das für die Verbindung mit einem äußeren Leiter vorgesehen ist.</p>		



Sicherheit hängt von ihnen ab



VORSICHT

Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz von qualifiziertem Personal. Dieses Gerät muss von qualifizierten Personen gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden. Das Gerät muss über eine ausreichende Belüftung installiert werden, um das Auftreten von unannehmbaren Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Raum zu verhindern, in dem es installiert ist. Dieses Gerät benötigt eine ungehinderte Zufuhr von frischer Luft für zufriedenstellenden Betrieb und muss in einem gut belüfteten Raum in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden. Dieses Gerät sollte alle zwölf (12) Monate von qualifiziertem Personal mindestens gewartet werden oder früher, wenn die starke Nutzung erwartet wird.



ACHTUNG

Reparaturen an allen Geräten und Lüftungshauben dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden, der diese Anleitung gelesen und verstanden hat und mit den entsprechenden Sicherheitsvorkehrungen vertraut ist. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

- Die Luftzufuhr zum Gerät darf nicht behindert werden. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum für den Betrieb, die Reinigung und die Wartung des Geräts in der installierten Position.
- Halten Sie den Bereich frei von brennbarem Material. **SPRÜHEN SIE KEINE AEROSOLE IN DER NÄHE DES GERÄTS, WÄHREND ES IN BETRIEB IST.**
- Die Öfen sind für die Installation auf brennbaren oder nicht brennbaren Böden und in der Nähe von brennbaren oder nicht brennbaren Wänden zugelassen.
- Elektrische Schaltpläne befinden sich im Inneren des Schaltkastens des Backofens, in diesem Handbuch und im Internet unter www.xltovens.com. Trennen Sie das Gerät vor der Durchführung von Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.
- Für dieses Gerät ist eine Abzugshaube erforderlich, die den örtlichen Vorschriften entsprechen muss.
- Dieses Gerät muss mit derselben Spannung, Phase und Frequenz betrieben werden, die auf dem Typenschild an der Seite des Geräts angegeben sind.
- Es müssen Mindestabstände zu brennbaren und nicht brennbaren Baumaterialien eingehalten werden.
- Beachten Sie bei der Installation dieses Geräts alle örtlichen Vorschriften.
- Befolgen Sie alle örtlichen Vorschriften zur elektrischen Erdung des Geräts.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl (Hochdruckwasser) gereinigt werden.
- Die meisten XLT-Öfen sind für die Verwendung in Stapeln von bis zu vier (4) Einheiten von XLT-Produkten zugelassen. Die Integration von Produkten anderer Hersteller in einen Ofenstapel wird nicht empfohlen und führt zum Erlöschen jeglicher Garantien. XLT übernimmt keine Haftung für gemischte Produktanwendungen.
- Wenn Sie den XLT-Kundendienst unter der Nummer 1-888-443-2751 nicht anrufen, bevor Sie sich an ein Reparaturunternehmen wenden, erlischt jegliche Garantie.
- Dieses Gerät arbeitet unter 75 dBA.
- **BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

Warnung und sicherheitshinweise.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	5
Garantie.....	6
Allgemein.....	8
Empfang & inspektion.....	9
Verantwortlichkeiten der Installateur.....	10
Beschreibung des ofens.....	11
Abmessungen der ofenkiste.....	13
Abmessungen und gewicht des ofens.....	14
Elektrische Anforderungen an Öfen.....	17
Ofen nur grob in den Spezifikationen.....	18
Ofen-Versammlung.....	20
Ofen-Anschluss.....	27
Brandunterdrückung im Ofen.....	28
Leitlinien zur Beatmung im Ofen.....	30
Erstinbetriebnahme des Ofens.....	31
Betrieb des Ofens.....	32
Bedienelemente des Ofens.....	33
Reinigung von Ofen.....	36
Wartung des Ofens.....	41
Fehlerbehebung am Ofen.....	42
Installation der Haube.....	45
Haube Beschreibung.....	46
Abmessungen der Haube und der Verkleidungskiste.....	47
Abmessungen und Gewicht der Haube.....	49
Empfohlene Abgasdurchflussraten.....	50
Elektrische Anforderungen der Haube.....	52
Einbauspezifikationen für die Haube.....	53
Elektrische Anschlüsse der Haube.....	54
Montage von Haube und Abdeckhaube.....	63
Anschluss der Haube.....	72
Erstinbetriebnahme der Haube.....	75
Bedienelemente der Haube.....	76
Kapuzen-Volant.....	77
Haubenkanal-Verpackungssatz.....	80
Reinigung der Haube.....	81
Ofen Schematisch.....	84
Hauben Schematisch.....	102
Zertifizierungen.....	106
Typische Ladeninstallation.....	108
Checkliste für die Erstinbetriebnahme des Ofens.....	109
Anmerkungen.....	110



Garantie - US und Canada

Rev J

Datum der Freigabe: 09/22/2022

XLT garantiert für Öfen, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, dass sie bei normalem Gebrauch für sieben (7) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und garantiert darüber hinaus für zehn (10) Jahre die Hauptventilatorflügel, Förderwellen und Förderlager. XLT garantiert außerdem, dass alle Öfen/Hauben für zehn (10) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs rostfrei sind. XLT garantiert für Hauben, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, für sieben (7) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher, dass sie bei normalem Gebrauch frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Wenn der Kauf ein vorverrohrtes Ansul-System sowohl für die Öfen als auch für die Haube umfasst, erhöht sich die Garantie auf zehn (10) Jahre für beide Geräte. Im Falle eines Teilausfalls liefert XLT ein Ersatzteil und übernimmt alle Kosten für die mit dem Austausch des Teils verbundene Arbeit. Wenn XLT bei der Inspektion feststellt, dass das Teil nicht defekt ist, gehen alle anfallenden Kosten zu Lasten des Endverbraucher und des Käufers. Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Endverbraucher und ist nicht übertragbar ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT. Der Schadenersatz ist auf den ursprünglichen Kaufpreis begrenzt.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- Der Eigentümer muss die Ausrüstung und die Kisten zum Zeitpunkt des Empfangs inspizieren. Beschädigungen während des Transports sind sofort dem Spediteur und auch dem Händler/Dienstleister zu melden.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch installiert und betrieben werden.
- Diese Garantie entbindet den Eigentümer nicht von der ordnungsgemäßen Wartung des Geräts in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch
- Eine Kopie der "Checkliste für die Erstinbetriebnahme" muss ausgefüllt und an den Distributor/Service Provider und an XLT zurückgeschickt werden, wenn das Gerät erstmalig installiert wird und/oder wenn das Gerät ausgebaut und an einem anderen Ort installiert wird.
- Die Gas-, Strom- und HLK-Versorgungseinrichtungen müssen an den Ofen angeschlossen und von örtlich lizenzierten Auftragnehmern installiert werden.
- Wenn der Händler/Dienstleister nicht kontaktiert wird, bevor er eine Reparaturfirma für Garantiarbeiten kontaktiert hat, erlischt jegliche Garantie

WAS NICHT ABGEDECKT IST:

- Frachtschäden
- Gebühren für Überstunden
- Jedes Teil, das aufgrund von Versorgungsleistungen defekt wird (Stromstöße, hohe oder niedrige Spannungen, hoher oder niedriger Gasdruck oder -volumen, verunreinigter Brennstoff oder unsachgemäße Versorgungsanschlüsse)
- Jedes Teil, das aufgrund von Feuchtigkeit und/oder anderen Verunreinigungen defekt wird
- Förderbänder
- Filter
- Abgas-Ventilatoren
- Glühbirnen
- Lackierte oder pulverbeschichtete Oberflächen
- Normale Wartung oder Anpassungen
- Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder ein Teil infolge eines Unfalls, einer Veränderung, eines Missbrauchs, einer unsachgemäßen Reinigung, einer unsachgemäßen Installation, eines unsachgemäßen Betriebs, einer Naturkatastrophe oder einer von Menschen verursachten Katastrophe beschädigt wird.

ANSPRÜCHE WIE FOLGT BEHANDELT:

- Sollte ein solcher Fehler entdeckt werden, muss der Vertriebspartner/Dienstleister benachrichtigt werden. Nach der Benachrichtigung veranlasst der Vertriebspartner/Dienstleister, dass notwendige Reparaturen von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden. Die Verweigerung von Serviceleistungen nach Eintreffen eines autorisierten Servicevertreters entbindet XLT und den Distributor/Service Provider von allen Garantieverpflichtungen.



XLT garantiert für Öfen, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, dass sie bei normalem Gebrauch für fünf (5) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, und garantiert darüber hinaus für zehn (10) Jahre die Hauptventilatorflügel, Förderwellen und Förderlager. XLT garantiert außerdem, dass alle Öfen/Hauben für zehn (10) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs rostfrei sind. XLT garantiert, dass Hauben, die nach dem 22. September 2022 hergestellt wurden, bei normalem Gebrauch für fünf (5) Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs durch den Endverbraucher frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Wenn der Kauf sowohl eine Haube als auch einen Ofen umfasst, erhöht sich die Garantie auf sieben (7) Jahre für beide Geräte. Im Falle eines Teilversagens wird XLT ein Ersatzteil liefern und alle mit dem Austausch des Teils verbundenen Arbeitsstunden bezahlen. Wenn XLT bei der Inspektion feststellt, dass das Teil nicht defekt ist, gehen alle anfallenden Kosten zu Lasten des Käufers, der Endverbraucher ist. Diese Garantie gilt nur für den ursprünglichen Endverbraucher und ist nicht übertragbar ohne vorherige schriftliche Zustimmung von XLT. Der Schadenersatz ist auf den ursprünglichen Kaufpreis begrenzt.

PFLICHTEN DES EIGENTÜMERS:

- Der Eigentümer muss die Ausrüstung und die Kisten zum Zeitpunkt des Empfangs inspizieren. Beschädigungen während des Transports sind sofort dem Spediteur und auch dem Händler/Dienstleister zu melden.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch installiert und betrieben werden.
- Diese Garantie entbindet den Eigentümer nicht von der ordnungsgemäßen Wartung des Geräts in Übereinstimmung mit dem mit dem Gerät gelieferten Installations- und Betriebshandbuch
- Eine Kopie der "Checkliste für die Erstinbetriebnahme" muss ausgefüllt und an den Distributor/Service Provider und an XLT zurückgeschickt werden, wenn das Gerät erstmalig installiert wird und/oder wenn das Gerät ausgebaut und an einem anderen Ort installiert wird.
- Die Gas-, Strom- und HLK-Versorgungseinrichtungen müssen an den Ofen angeschlossen und von örtlich lizenzierten Auftragnehmern installiert werden.
- Wenn der Händler/Dienstleister nicht kontaktiert wird, bevor er eine Reparaturfirma für Garantiarbeiten kontaktiert hat, erlischt jegliche Garantie

WAS NICHT ABGEDECKT IST:

- Frachtschäden
- Gebühren für Überstunden
- Jedes Teil, das aufgrund von Versorgungsleistungen defekt wird (Stromstöße, hohe oder niedrige Spannungen, hoher oder niedriger Gasdruck oder -volumen, verunreinigter Brennstoff oder unsachgemäße Versorgungsanschlüsse)
- Jedes Teil, das aufgrund von Feuchtigkeit und/oder anderen Verunreinigungen defekt wird
- Förderbänder
- Filter
- Abgas-Ventilatoren
- Glühbirnen
- Lackierte oder pulverbeschichtete Oberflächen
- Normale Wartung oder Anpassungen
- Diese Garantie gilt nicht, wenn das Gerät oder ein Teil infolge eines Unfalls, eines Unfalls, einer Veränderung, eines Missbrauchs, einer unsachgemäßen Reinigung, einer unsachgemäßen Installation, eines unsachgemäßen Betriebs, einer Naturkatastrophe oder einer von Menschen verursachten Katastrophe beschädigt wird.

ANSPRÜCHE WIE FOLGT BEHANDELT:

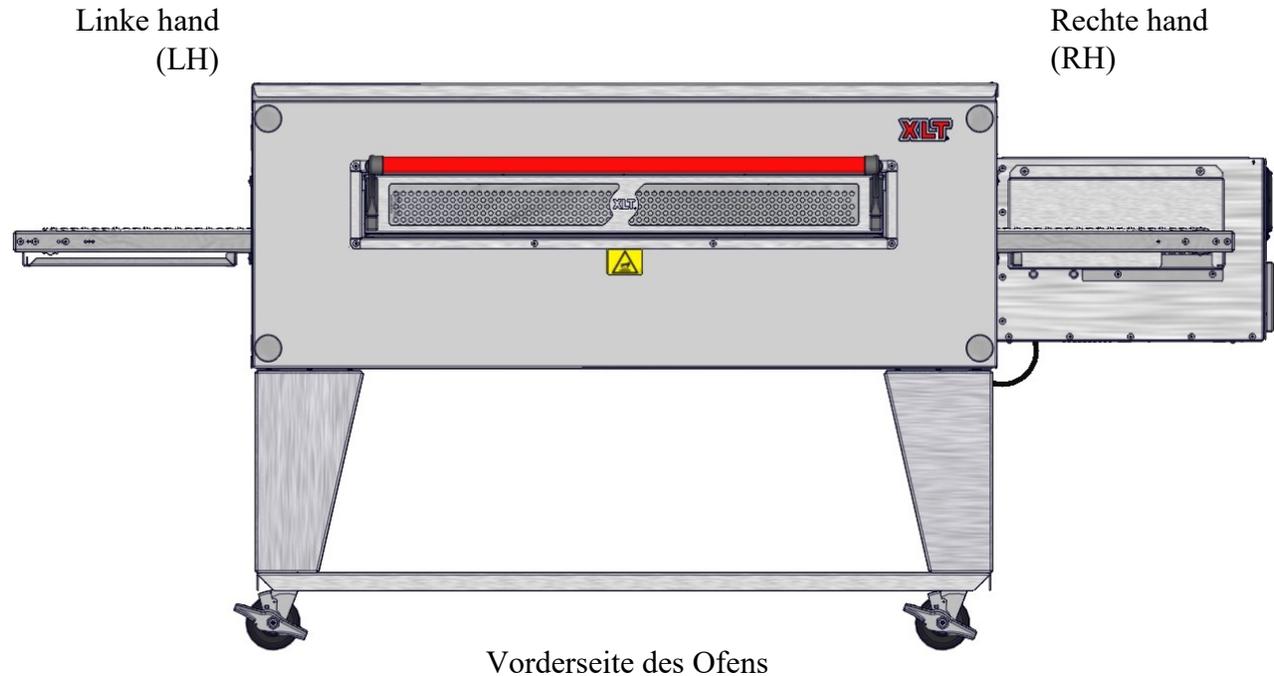
- Sollte ein solcher Fehler entdeckt werden, muss der Vertriebspartner/Dienstleister benachrichtigt werden. Nach der Benachrichtigung veranlasst der Vertriebspartner/Dienstleister, dass notwendige Reparaturen von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden. Die Verweigerung von Serviceleistungen nach Eintreffen eines autorisierten Servicevertreters entbindet XLT und den Distributor/Service Provider von allen Garantieverpflichtungen.

Speichern sie diese anleitung

Dieses Dokument ist Eigentum des Besitzers dieses Gerätes.

XLT behält sich das Recht vor, Änderungen im Design und Spezifikationen zu machen und / oder Ergänzungen vornehmen oder Verbesserungen an seinem Produkt, ohne irgendwelche Verpflichtungen auf sich selbst auferlegt, früher gefertigte Produkte in zu installieren.

Alle Bezeichnungen für die rechte und linke Hand in diesem Handbuch beziehen sich auf den unten dargestellten Gesichtspunkt.



Auf einmal träger des schadens informieren

Prüfen Sie bei Erhalt aller von einem Spediteur versandten Waren auf äußere Schäden, die auf innere Schäden hindeuten könnten. Wenn es die Umstände zulassen, öffnen Sie alle Kisten und untersuchen Sie sie vollständig auf Schäden, während der Zusteller noch vor Ort ist. Sollte ein Schaden vorhanden sein, vermerken Sie dies bitte auf dem Lieferschein und rufen Sie den Spediteur an, um innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Ware eine Schadensmeldung zu machen. Wenn Sie den Schaden nicht innerhalb der ersten 24 Stunden reklamieren, kann dies dazu führen, dass Sie keine Möglichkeit haben, den Schaden zu beheben.

XLT möchte, dass Sie mit jedem Aspekt des Besitzes und der Nutzung Ihres Ofens und Ihrer Haube zufrieden sind. Unser Ziel ist es, Ihnen Geräte zu liefern, auf deren Herstellung wir stolz sind und die Sie mit Stolz besitzen werden. Ihr Feedback hilft uns, unsere Produkte und unser Unternehmen zu verbessern.

XLT verfügt über qualifiziertes Kundendienstpersonal, das Ihnen rund um die Uhr und 365 Tage die Woche bei allen Problemen mit XLT-Geräten zur Seite steht. Wenn Sie technische Unterstützung für den von Ihnen gekauften Ofen oder die von Ihnen gekaufte Abzugshaube wünschen oder uns Ihr Feedback geben möchten, kontaktieren Sie uns unter 888-443-2751 oder 316-943-2751, oder besuchen Sie www.xltovens.com.

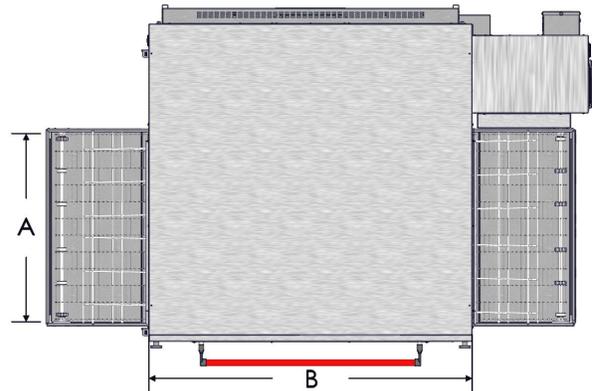
Verantwortung	Dienstleistungsunternehmen	Eigentümer Auftragnehmer
Standortbestimmung: Überprüfen der Größen von Strom- und Gaszählern/Reglern	X	
Verkabelung von TS1 #R3, R4, R5 zum Abluftventilator		X
Versorgung (1) einphasig 230 Volt 10 Amp-Schaltung von Schalter-Panel Hood XLT		X
Montage der neuen Haube gemäß XLT-Installations- und Betriebshandbuch		X
XLT-Haube von der Decke abhängen		X
Rohrleitung an XLT-Haube schweißen		X
Neues Abluftgebläse auf dem Dach installieren		X
XLT-Haube mit Strom versorgen		X
Kanalabdeckung oder Schürze über XLT-Haube installieren		X
Verkabelung von TS1, R3, R4, R5 zum Abluftventilator herstellen		X
Obere und untere Abdeckungen montieren	X	
Abdeckungen montieren	X	
Montage der neuen Öfen gemäß XLT-Installations- und Betriebshandbuch	X	
Sockel montiert und an Ort und Stelle gebracht	X	
Transport und Stapeln der Öfen mit geeigneter Hebevorrichtung	X	
Abziehen des gesamten PVC	X	
Montieren Sie die Abdeckungen und Halterungen am XLT-Ofen/Haube	X	
FS am Ofen installieren	X	
Anschluss von Brennstoff an XLT-Produkte	X	
XLT-Ofen(e) mit Strom versorgen	X	
Installation der Rohrleitungen und Abtropfstützen	X	
Auf Lecks prüfen	X	
Flexible Gasschläuche installieren	X	
Der Anschluss erfordert möglicherweise eine Genehmigung und eine Überprüfung der Vorschriften		X
Verlegen Sie die Zuluft so, dass sie an den Enden der Öfen in den Raum gelangt		X
Inbetriebnahme gemäß XLT-Installations- und Betriebshandbuch	X	
Die Inbetriebnahme-Checkliste wurde gemäß dem Installations- und Betriebshandbuch ausgefüllt	X	
Die Inbetriebnahme-Checkliste muss bei XLT eingereicht werden, um die Garantie zu bestätigen		X



Wenn XLT-Mitarbeiter den Installationsprozess abschließen, gelten sie in Bezug auf die obige Tabelle als Dienstleistungsunternehmen.

Dieses Handbuch gilt für die folgenden XLT-Ofen- und Haubenmodelle:

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455



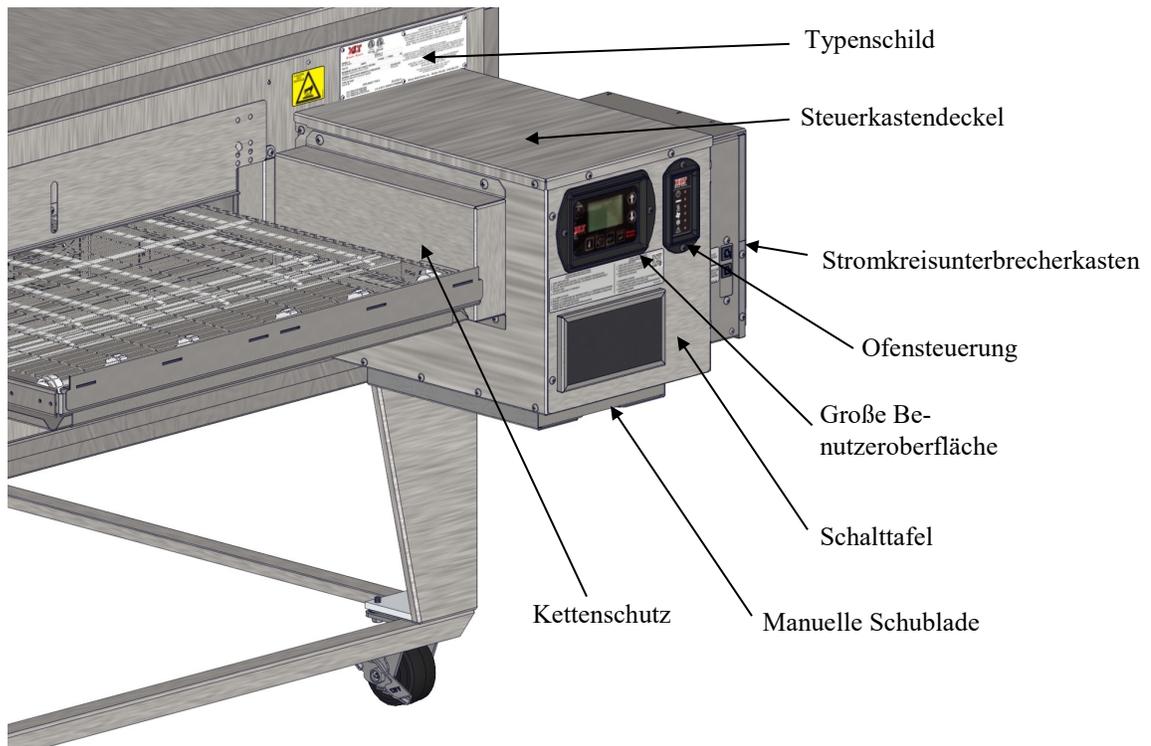
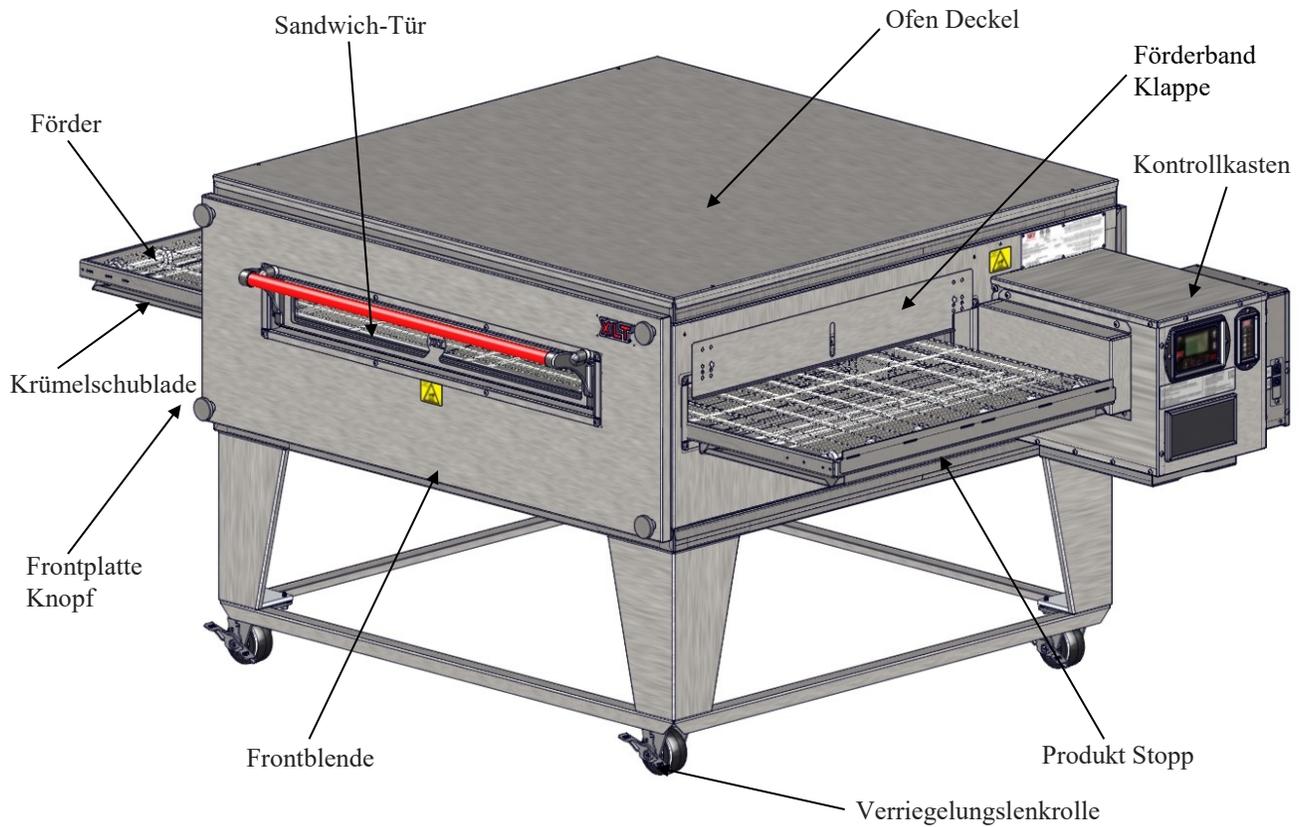
Die ersten beiden (2) Ziffern der Modellnummer nach dem Bindestrich stehen für die Breite des Förderbands und die letzten beiden (2) Ziffern für die Länge der Backkammer. Zum Beispiel haben die Modelle X3H-3255-xxxx eine Backkammer mit einer Breite (A im Bild oben) von 32 Zoll und einer Länge (B im Bild oben) von 55 Zoll. Die fünf (5) x hinter diesen Zahlen stehen für die Konfigurationsnummer des Ofens und der Haube. Die DS-Modelle, die am Ende der Modellnummer angegeben sind, können nur in einer Einzel- oder Doppelstockkonfiguration verwendet werden. Alle anderen Öfen können in einer Einzel-, Doppel-, Dreifach- oder Vierfach-Stapelkonfiguration verwendet werden. Alle Modelle haben einen einzigen Schaltkasten, der entweder auf der rechten oder linken Seite montiert werden kann, und werden mit elektrischen Elementen beheizt (Gasöfen sind ebenfalls in verschiedenen Größen erhältlich). Alle Modelle können für ein geteiltes Förderband konfiguriert werden.

Beschreibung des ofen

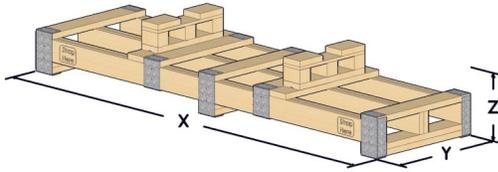
Die Lebensmittel werden auf das Förderband aus Edelstahl draht an einer Seite des Ofens gelegt. Das Förderband transportiert die Lebensmittel dann mit einer vom Benutzer gesteuerten Geschwindigkeit durch die Backkammer. Dies ermöglicht ein wiederholbares und gleichmäßiges Garen der Speisen. Die Förderbänder können mit einer einfachen Änderung der Programmierung so konfiguriert werden, dass sie sich entweder von links nach rechts oder von rechts nach links bewegen. Eine große optionale Sandwichtür in der Mitte ermöglicht das Einführen von Lebensmitteln, die in kürzerer Zeit gegart werden sollen. Präzise Temperaturen sind vom Benutzer einstellbar und werden durch eine digitale Steuerung aufrechterhalten.

Eine leicht abnehmbare Frontplatte ermöglicht die vollständige Reinigung des Ofeninneren. Alle freiliegenden Oberflächen des Ofens, sowohl außen als auch innen, sind aus Edelstahl. Das Transportband ist aus einem Stück gefertigt und wird von der Seite mit dem Schaltkasten abgenommen. Der Ofen selbst ist auf feststellbaren Lenkrollen montiert und lässt sich so leicht bewegen und warten.

XLT bietet eine Vielzahl von Zubehör für die Öfen und Hauben sowie für die Installation und den Transport der Geräte an. Bitte kontaktieren Sie XLT oder Ihren autorisierten Händler für weitere Informationen.

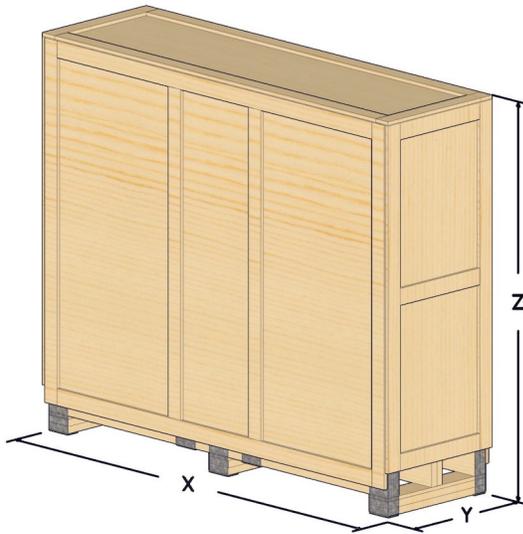


Inlandischen holzkiste



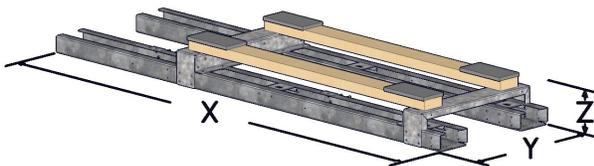
Domestic Wood Crate Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	59 3/4 [1518]
2336	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	63 1/2 [1613]
2440	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	65 3/4 [1670]
3240	85 5/8 [2175]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3250-DS	85 5/8 [2175]	37 5/8 [956]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3255	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	73 3/4 [1873]
3855	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	79 3/4 [2026]
4455	115 5/8 [2937]	31 5/8 [803]	17 1/4 [438]	85 3/4 [2178]

Internationalen holzkiste



International Wood Crate Dimensions			
Oven Model	Electric Ovens		
	X	Y	Z
1832	76 [1930]	29 3/4 [756]	63 1/2 [1613]
2336	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
2440	84 [2134]	29 3/4 [756]	69 1/2 [1765]
3240	84 [2134]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3250-DS	84 [2134]	35 3/4 [908]	77 1/2 [1969]
3255	99 [2515]	29 3/4 [756]	77 1/2 [1969]
3855	99 [2515]	29 3/4 [756]	83 1/2 [2121]
4455	99 [2515]	29 3/4 [756]	85 1/2 [2172]

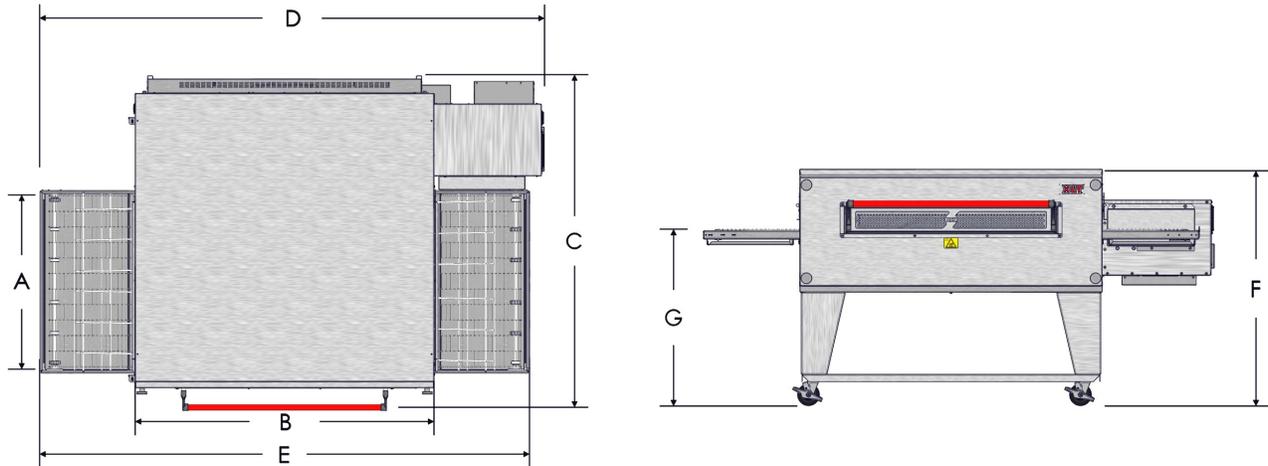
Metallkufen (behälter nur)



Metal Skid Dimensions				
Oven Model	Electric Oven			
	X	Y	Z	Z (With Oven)
1832	55 [1397]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	49 [1245]
2336	59 [1499]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	52 3/4 [1340]
2440	63 [1600]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	55 [1397]
3240	63 [1600]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3250-DS	68 [1727]	27 2/3 [704]	8 5/8 [219]	65.125 [1654]
3255	78 [1981]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	63 [1600]
3855	78 [1981]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	69 [1753]
4455	78 [1981]	21 6/7 [555]	6 1/2 [165]	75 [1905]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Einzelner stapel



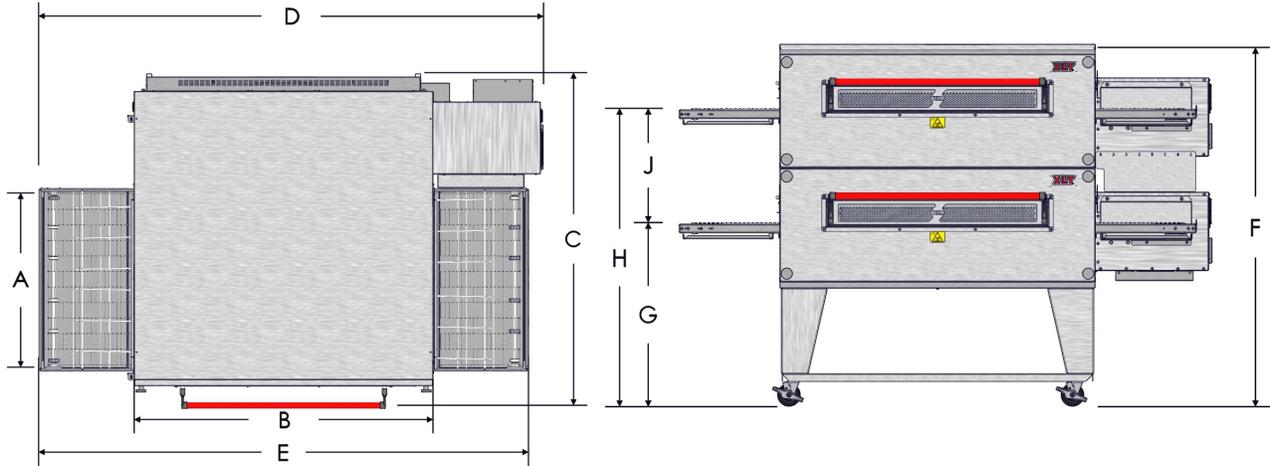
SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS		
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	43 [1092]	32 [813]	568 [258]	765 [347]	802 [364]	688 [312]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	43 [1092]	32 [813]	642 [291]	846 [384]	897 [407]	773 [351]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	716 [325]	928 [421]	978 [444]	856 [388]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	43 [1092]	32 [813]	843 [382]	1067 [484]	1125 [510]	996 [452]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1012 [459]	1280 [581]	1342 [609]	1196 [542]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1090 [494]	1366 [620]	1434 [650]	1282 [582]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	43 [1092]	32 [813]	1288 [584]	1583 [718]	1657 [752]	1500 [680]

DS modelle

SINGLE OVEN	A	B	C	D	E	F	G	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (1 CRATE)		
									DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	90 1/2 [2299]	90 1/4 [2292]	48 5/8 [1235]	35 [889]	978 1/2 [444]	1104 [501]	1185 [538]	1044 [474]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Doppelter stapel



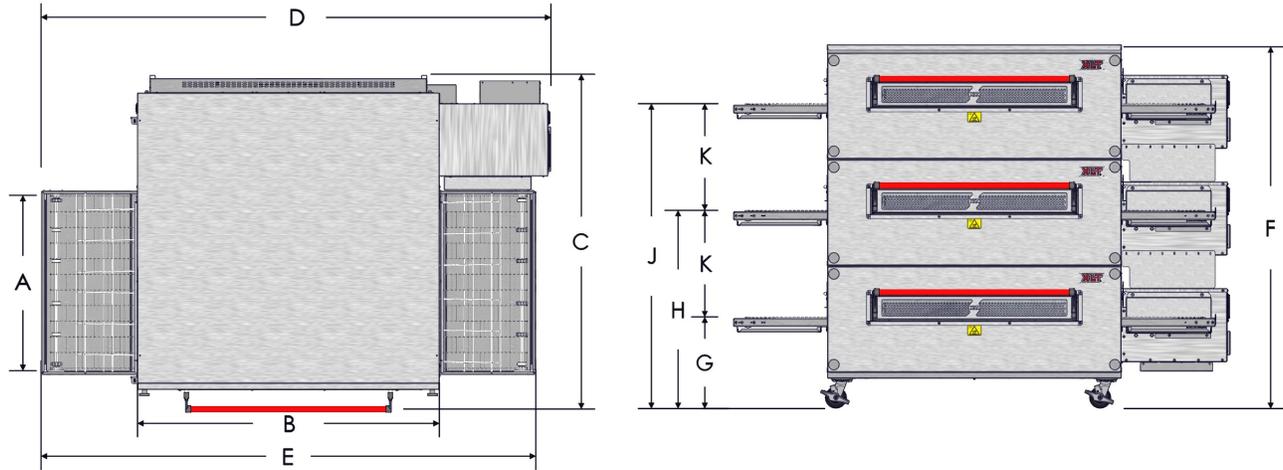
DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS			
											DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1030 [467]	1832	1413 [641]	1488 [675]	1259 [571]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1167 [529]	2336	1564 [709]	1665 [755]	1416 [642]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1304 [591]	2440	1714 [777]	1815 [823]	1571 [713]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1533 [695]	3240	1966 [892]	2081 [944]	1823 [827]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1840 [835]	3255	2357 [1069]	2482 [1126]	2189 [993]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	1981 [899]	3855	2512 [1139]	2648 [1201]	2345 [1064]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	63 [1600]	32 [813]	52 [1321]	20 [508]	2362 [1071]	4455	2931 [1329]	3078 [1396]	2764 [1254]

DS modelle

DOUBLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	OVEN WEIGHT	CRATED WEIGHTS (2 CRATES)			
											DOUBLE OVEN	DOM. WOOD	INTL. WOOD	METAL SKID
3250-DS	32 [813]	50 [1270]	61 7/8 [1572]	77 7/8 [1978]	78 [1981]	67 3/4 [1721]	28 [711]	54 [1372]	26 [660]	1779 [807]	3250-DS	2030 [921]	2192 [994]	1910 [866]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Dreifach stapel



TRIPLE STACK	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	OVEN WEIGHT
1832	18 [457]	32 [813]	47 5/6 [1215]	70 1/4 [1784]	67 1/4 [1708]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1457 [661]
2336	23 [584]	36 [914]	51 [1295]	70 1/4 [1784]	65 3/4 [1670]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1664 [755]
2440	24 [610]	40 [1016]	53 5/6 [1367]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	1855 [841]
3240	32 [813]	40 [1016]	61 5/6 [1570]	78 1/4 [1988]	75 1/4 [1911]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	2185 [991]
3255	32 [813]	55 [1397]	61 5/6 [1570]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	2629 [1192]
3855	38 [965]	55 [1397]	67 5/6 [1723]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	2830 [1284]
4455	44 [1118]	55 [1397]	73 5/6 [1875]	93 1/4 [2369]	90 1/4 [2292]	68 [1727]	17 [432]	37 [940]	57 [1448]	20 [508]	3393 [1539]

TRIPLE OVEN	CRATED WEIGHTS		
	DOM. WOOD	INTL WOOD	METAL SKID
1832	2022 [917]	2134 [968]	1791 [812]
2336	2250 [1021]	2402 [1090]	2029 [920]
2440	2460 [1116]	2612 [1185]	2246 [1019]
3240	2823 [1280]	2995 [1359]	2609 [1183]
3255	3391 [1538]	3579 [1623]	3140 [1424]
3855	3612 [1638]	3816 [1731]	3361 [1525]
4455	4231 [1919]	4452 [2019]	3980 [1805]

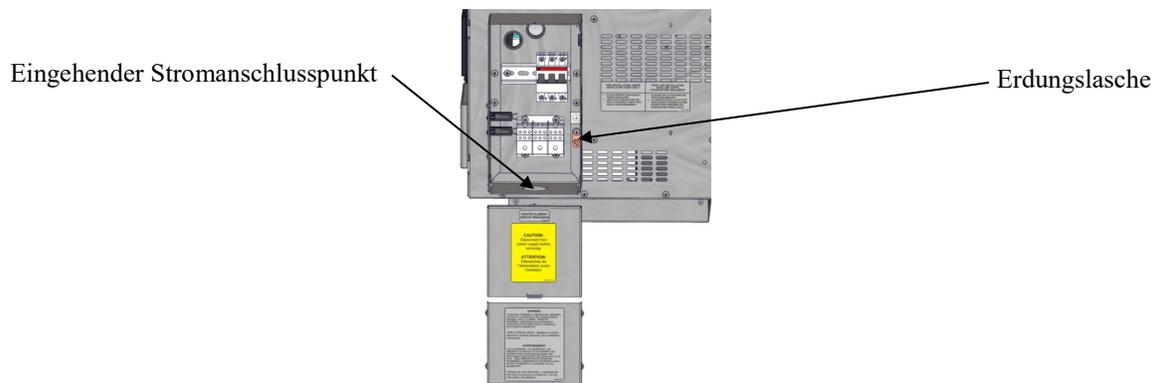
HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Electric Oven Electrical Requirements														
Per EACH Oven														
Oven Model	STANDARD					WORLD								
	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW	Volts AC	Amps	Hertz	Phase	KW				
1832	208	45	60	3	16	380	31	50	3	16				
	240	39				415	24			15				
2336	208	45				380	31			16				
	240	39				415	24			15				
2440	208	82				380	51			27				
	240	65				415	44			31				
3240	208	82			380	51	27							
	240	65			415	44	31							
3250-DS	208	90			32	3	27			380	55	50	3	32
	240	80								415	48			34
3255	208	90								380	55			32
	240	80								415	48			34
3855	208	90	380	55				32						
	240	80	415	48				34						
4455	208	90	380	55			32							
	240	80	415	48			34							
4 Wire Service - L1, L2, L3 +1 Ground (per oven)							5 Wire Service - L1, L2, L3 N +2 Grounds (per oven)							

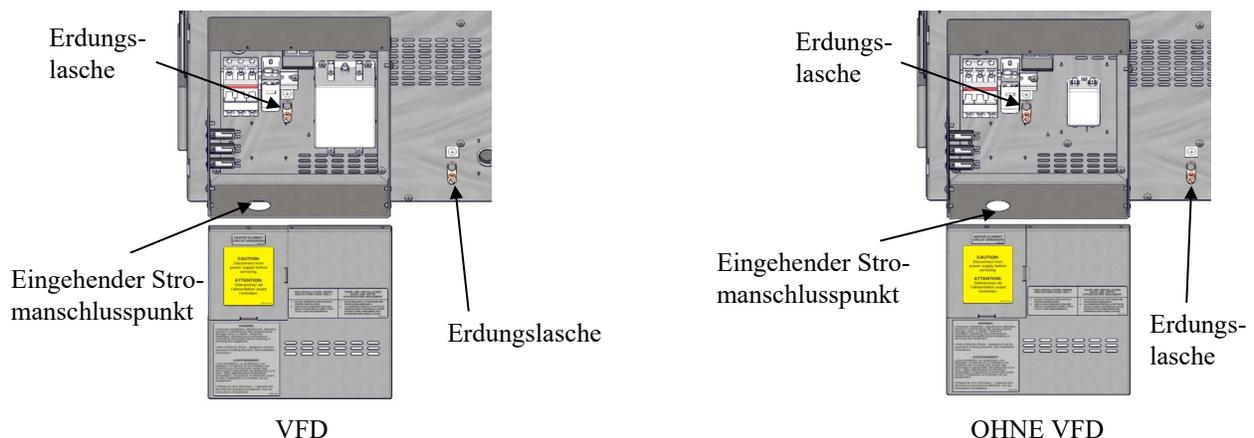
FÜR JEDEN ÖFEN:

- Für jeden Backofen muss ein separater Stromkreisunterbrecher vorgesehen werden.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen zugänglich sein, wenn sich die Öfen in der Einbauposition befinden.
- Die elektrischen Anschlüsse müssen allen örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Öfen gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet sind.

Steuerkasten hinten - Standard (Abdeckungen entfernt)

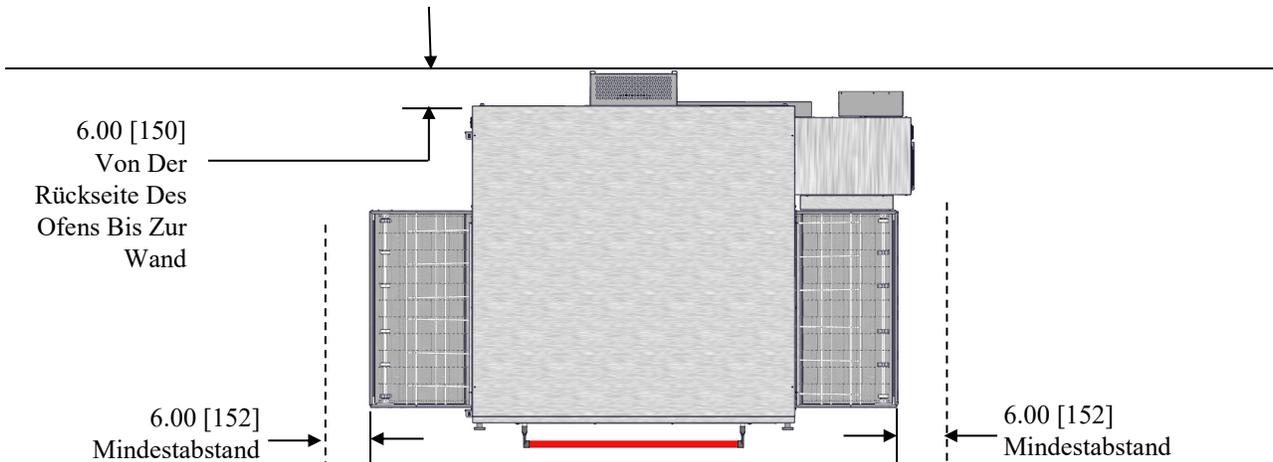


Steuerkasten hinten - Welt (Abdeckungen entfernt)



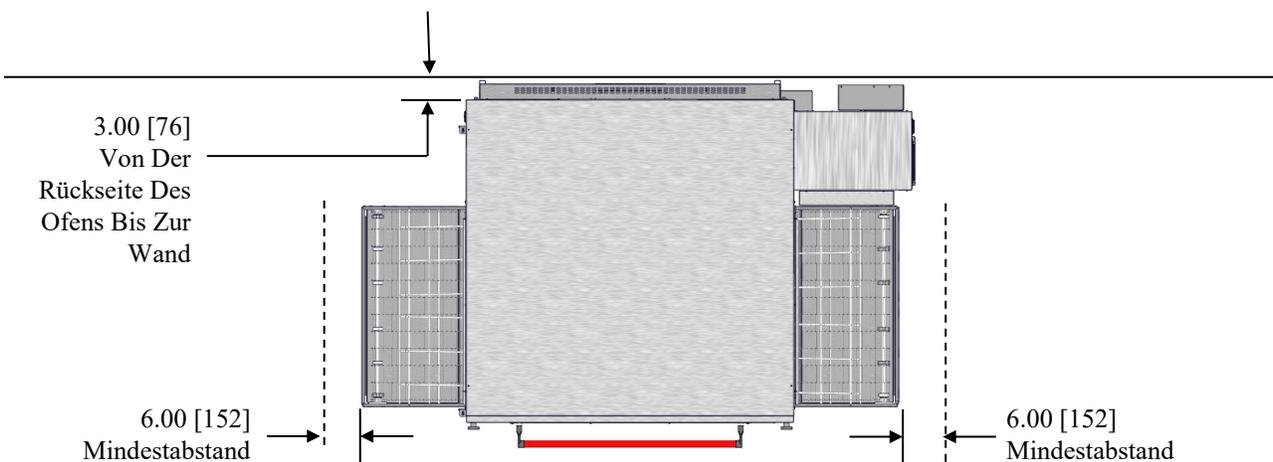
Modelle 1832, 2336 Und 2440

Diese Öfen eignen sich für den Einbau auf brennbaren oder nicht brennbaren Böden und angrenzend an brennbare oder nicht brennbare Wände. Die Motorabdeckung ist so konstruiert, dass sie den richtigen Abstand zur Rückseite des Ofens bietet. Die minimalen Seitenabstände sind 6in. / 150mm, gemessen vom Ende des Förderers.



Alle Anderen Modelle

Diese Öfen eignen sich für den Einbau auf brennbaren oder nicht brennbaren Böden und angrenzend an brennbare oder nicht brennbare Wände. Die Motorabdeckung ist so konstruiert, dass sie den richtigen Abstand zur Rückseite des Ofens bietet. Die minimalen Seitenabstände sind 6in. / 150mm, gemessen vom Ende des Förderers.

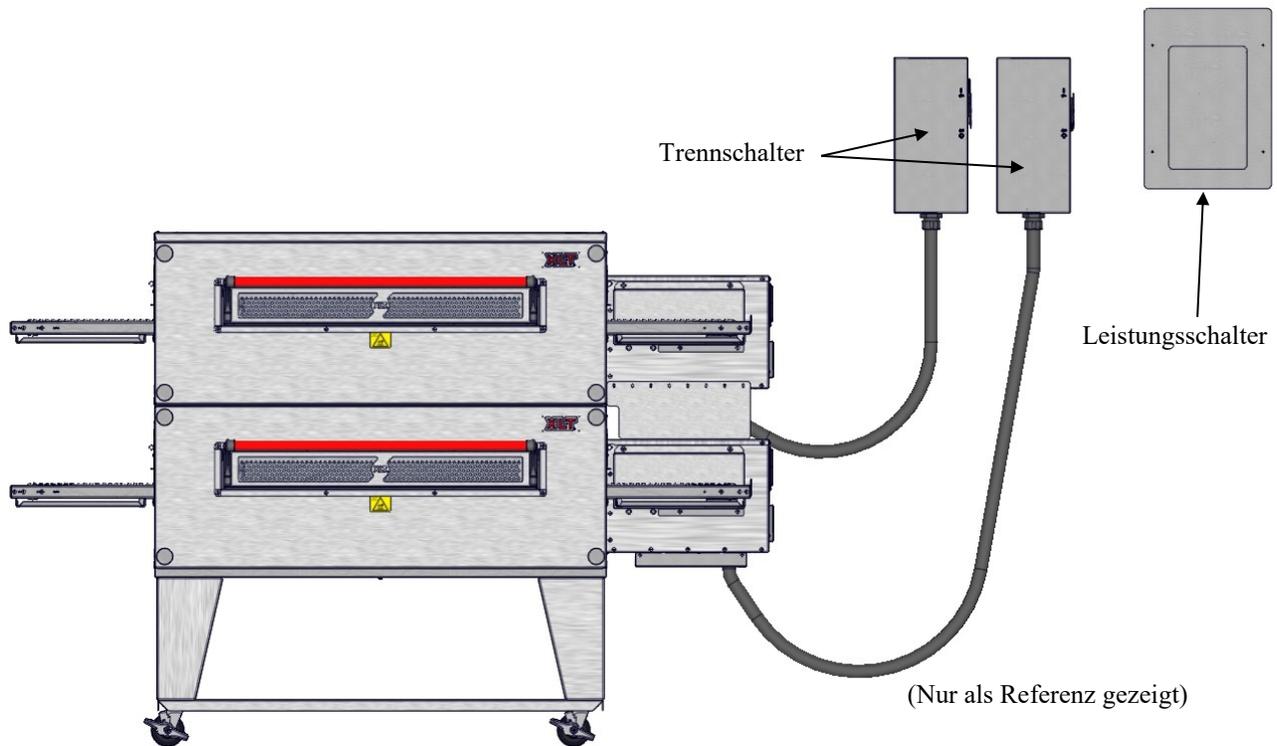


Alle Installationen müssen den örtlichen Bau- und Installationsvorschriften entsprechen. Es ist erforderlich dass die Öfen unter einer Haube platziert werden, die eine Abgasentlüftung und eine ausreichende Luftzufuhr zu gewährleisten.



Die Geräte müssen mit Kabelverankerungen installiert werden, um die Leiter zu entlasten, Verdrehen der Klemmen und Abschürfungen an der Isolierung.

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], $\pm 1/4$ [6], sofern nicht anders angegeben.



Die Versorgungseinrichtungen müssen leicht zugänglich sein, wenn sich die Öfen in der eingebauten Position befinden. Installieren Sie keine Versorgungseinrichtungen hinter den Öfen.



Alle Installationen müssen den örtlichen Bauvorschriften und den mechanischen Vorschriften entsprechen. Es ist erforderlich, dass die Öfen unter einer Lüftungshaube platziert werden, um eine ausreichende Belüftung und ausreichende Luftzufuhr zu gewährleisten.



Die Geräte müssen mit einer Kabelverankerung installiert werden, um die Belastung der Leiter, das Verdrillen der Anschlüsse und den Abrieb der Isolierung zu verringern.

Warn- Und Sicherheitshinweise

XLT Öfen lassen sich leicht mit der richtigen Hebezeuge bewegt und gestapelt werden. Die Verwendung von XLT genehmigt Hebeausrüstung wird dringend empfohlen. Kontakt XLT für weitere Informationen.



ACHTUNG

- Diese Öfen sind schwer und können verursachen Körperverletzung kippen oder fallen.
- Stellen Sie niemals Teil Ihres Körpers unter jedem Ofen, der durch die Hebeböcke aufgehängt ist. Eine Quetschgefahr besteht, wenn der Ofen fällt oder rutsch.
- Stellen Sie KEINE Ihre Hände auf den Wagenheber senkrechten Stange unterhalb der Winde des Wagenhebers. Da die Buchse des Winde senkt sich, wenn Sie die Buchse Griff drehen, wird ein Klemmpunkt zwischen der Winde und dem Pol geschaffen.



VORSICHT

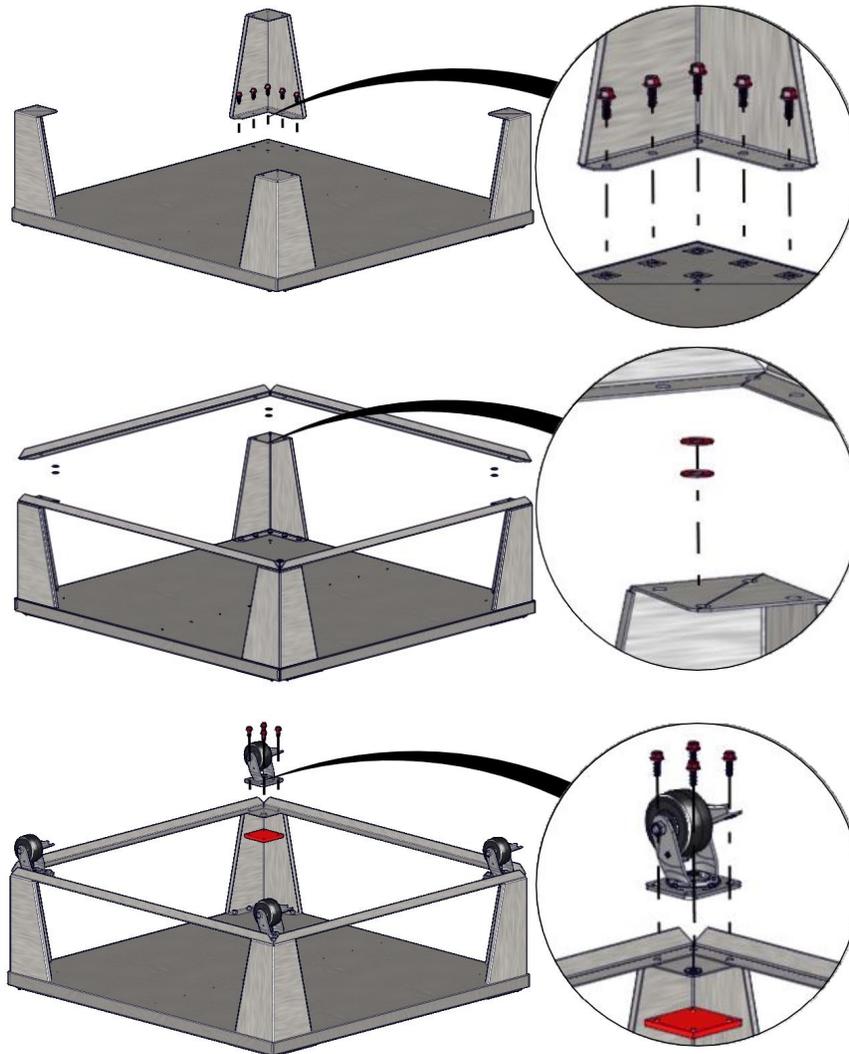
Vorsicht bei der Ofen auf den Wagen rollen, vor allem, wenn Beulen nach oben oder unten Rampen & über. Lassen Sie die Riemen / Banding auf, bis der Ofen in der Nähe der Montagebereich ist.



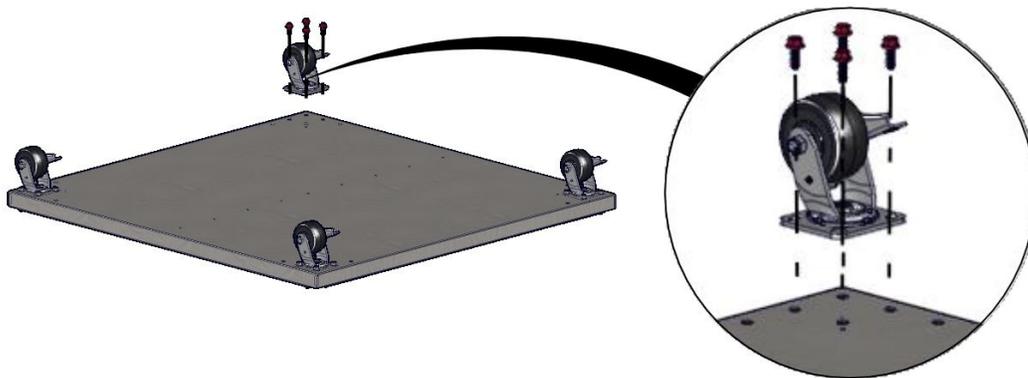
ACHTUNG

- Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Rohr der Windenbaugruppe mit dem Stift ausgerichtet ist. Diese Ausrichtung ist wichtig, damit der Wagenheber richtig ausgerichtet bleibt.
- Überprüfen Sie den reibungslosen Betrieb. Das Seil darf nicht eingeklemmt sein und muss reibungslos über die Rolle oben auf der Stangenbaugruppe laufen.
- Überprüfen Sie Kabel vor jeder Benutzung.
- Wenn das Kabel ausgefranst ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß aufweist, darf es NICHT verwendet werden, bis es ausgetauscht ist.
- Ersetzen Sie das Kabel mindestens einmal jährlich durch ein Drahtseil, das den Spezifikationen des Herstellers des Hebezeugs entspricht oder diese übertrifft.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene Kapazität des Wagenhebers.

Basis-Baugruppe - Einzel- Und Doppelstapel



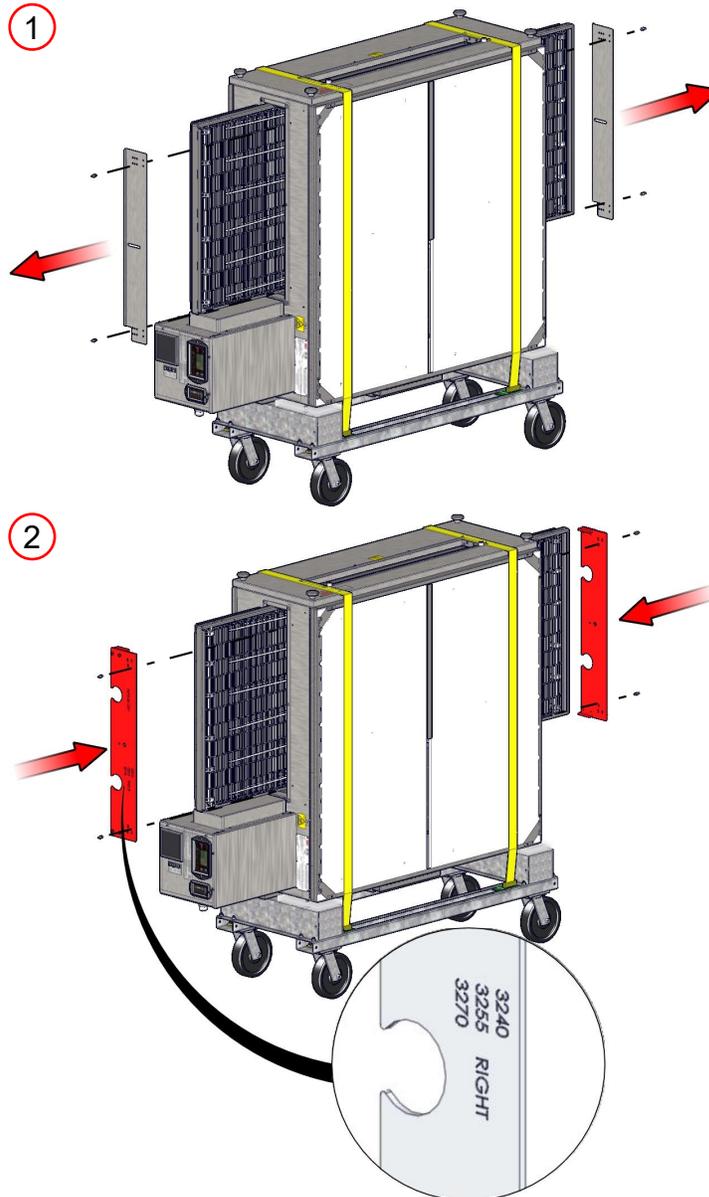
Basis-Baugruppe - Dreifach-Stapel





TIPP

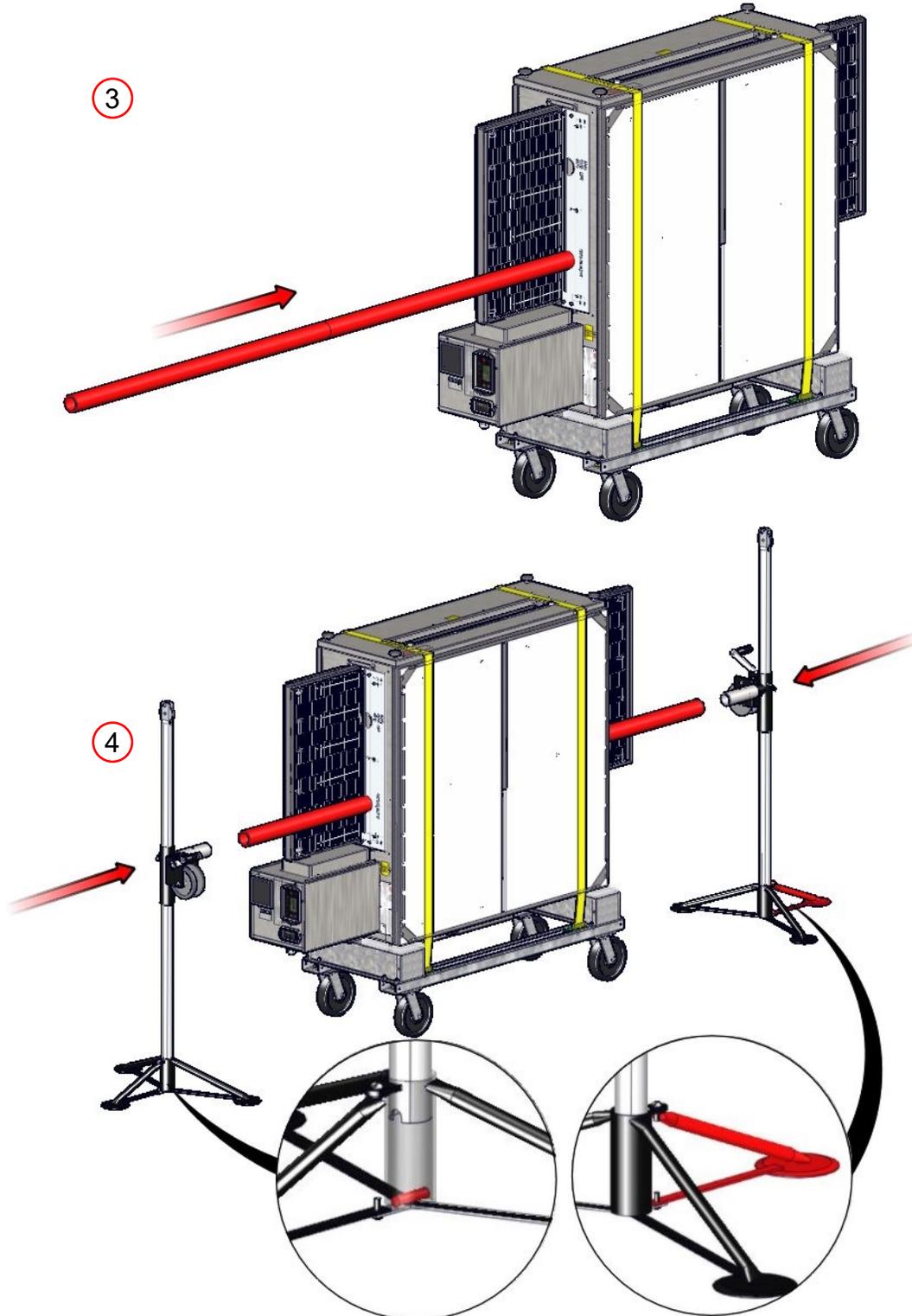
Lesen und verstehen Sie zuerst die nächsten acht (8) Schritte. Sie zeigen, wie man die Öfen sicher stapelt.



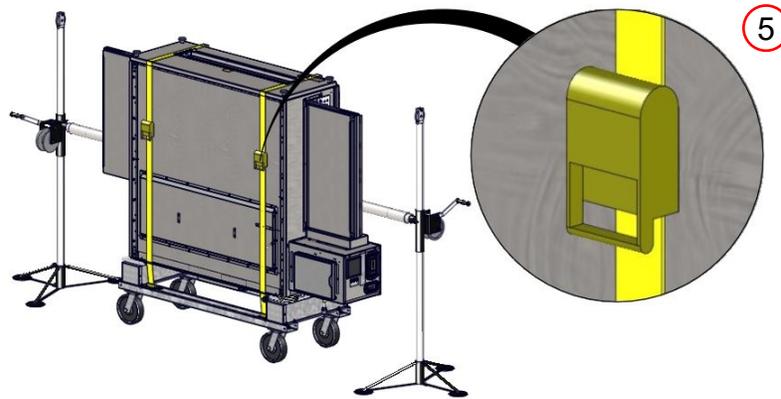
HINWEIS

Das Loch für das Heberohr, das für die entsprechende Ofengröße gekennzeichnet ist, muss in der Nähe des Kontrollkastens installiert werden. Wenn Ihre Hebeplatten nicht alle der unten aufgeführten Größen haben.

Oven Size	Lifting Plate Position
3250	3270-2B
3265	3270-2B
3280	3270-2B
3880	3870-2B



Das Klappbein des Stativs muss nach außen aus dem Ofen heraus positioniert werden.



HINWEIS

Verwenden Sie die Entriegelungslasche am Gurt, um beide Gurte zu lösen und zu entfernen.

Das Stapeln Der Ofen



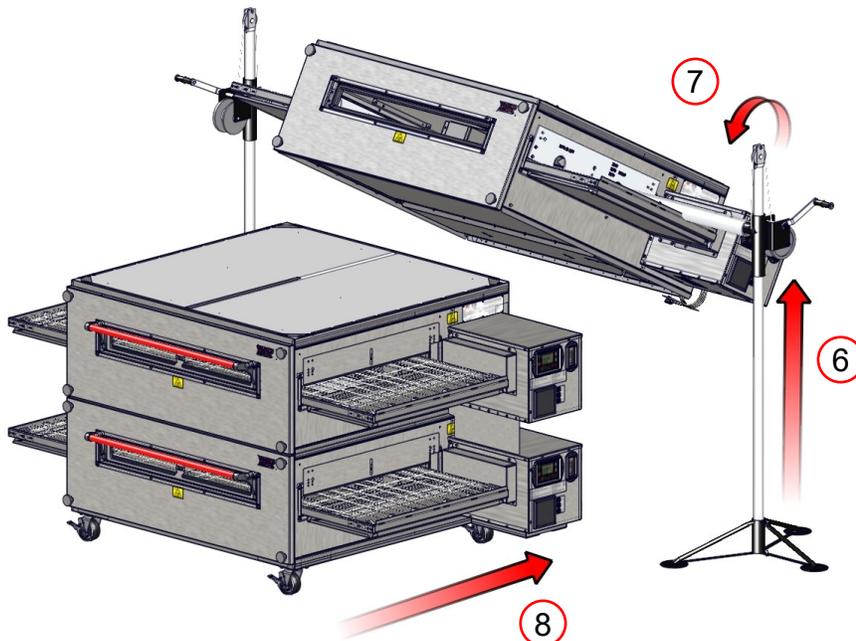
ACHTUNG

Die Nichtbeachtung der Wagenheber in die Heberohr richtig zu engagieren und führt völlig in Schäden, Verletzungen oder sogar den Tod von einem fallenden Ofen.



ACHTUNG

- Beide Buchsen sollten gemeinsam angehoben werden, sonst können sie binden und eine gefährliche Situation entwickeln wird.
- Sie keinen Teil von sich selbst unter dem Ofen jederzeit stellen.
- .Der Ofen ist kopflastig. Achtung.



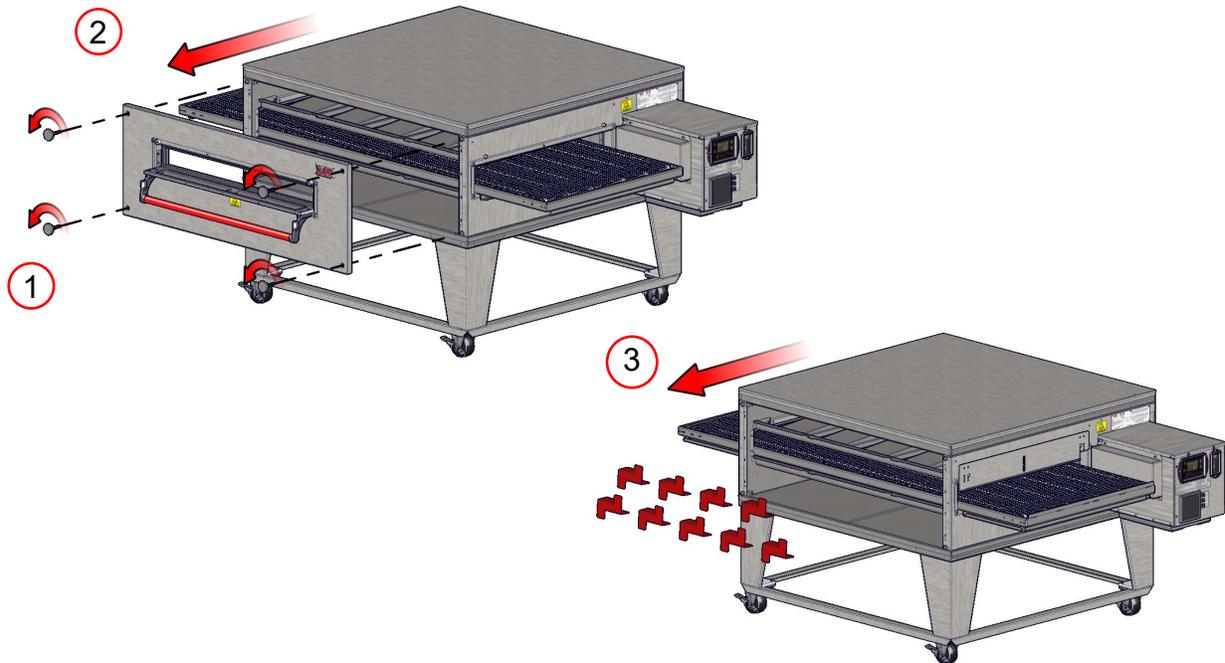
HINWEIS

Das Ofenmodell DS kann nur in Einzel- oder Doppelofen-Stapelkonfigurationen verwendet werden.



Personen mit Herzschrittmachern oder internen medizinischen Geräten sollten nicht mit starken Seltenerd magneten umgehen. Diese Magnete befinden sich in der Sandwich-Tür-Baugruppe.

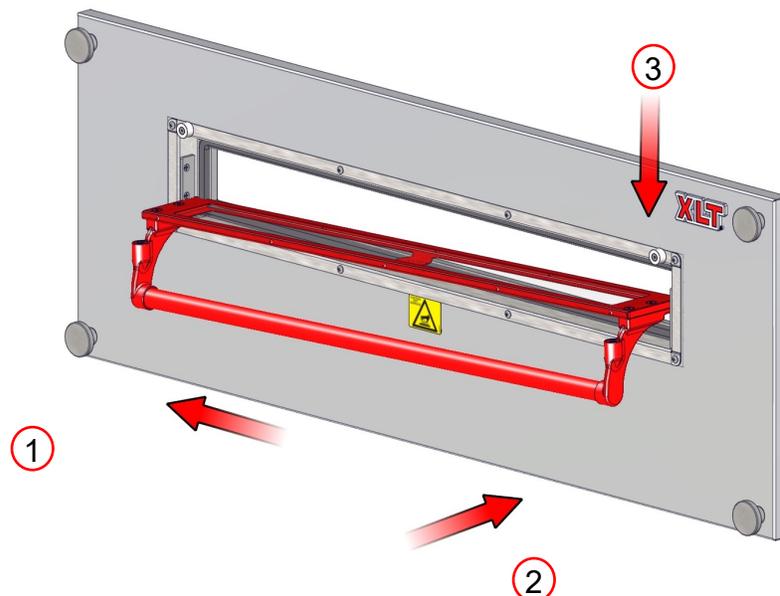
Fingerclips Entfernen



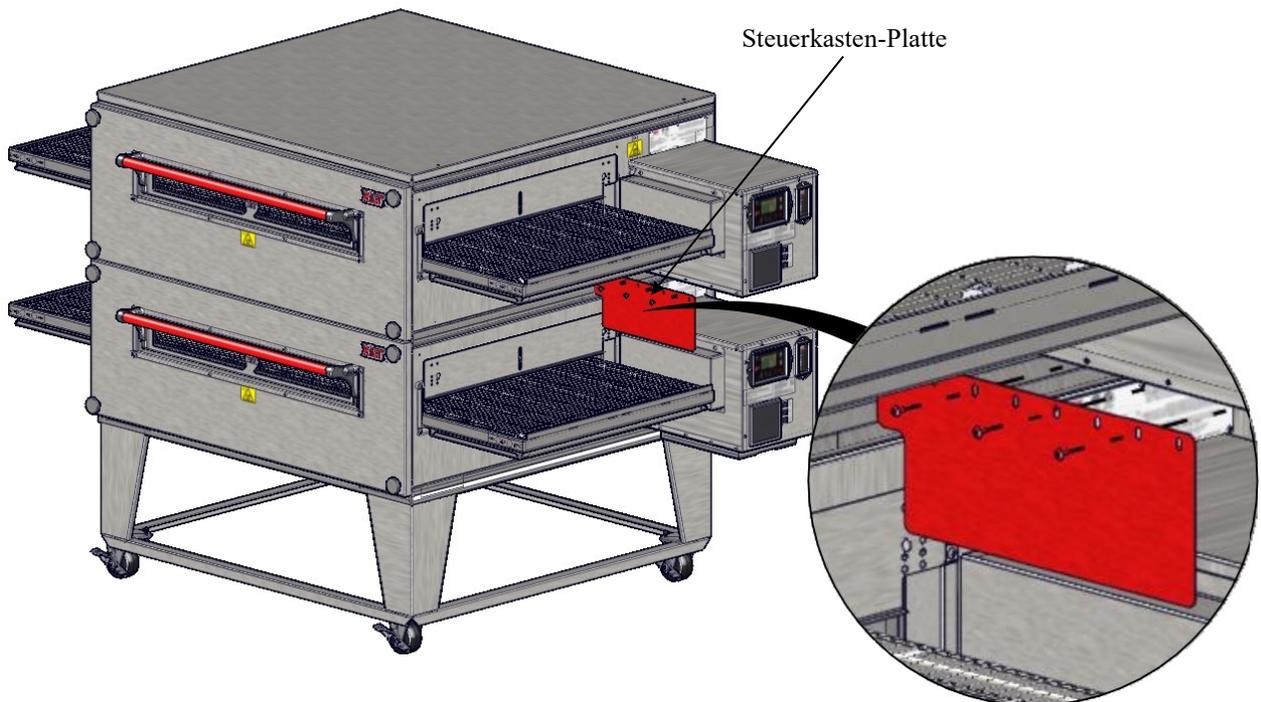
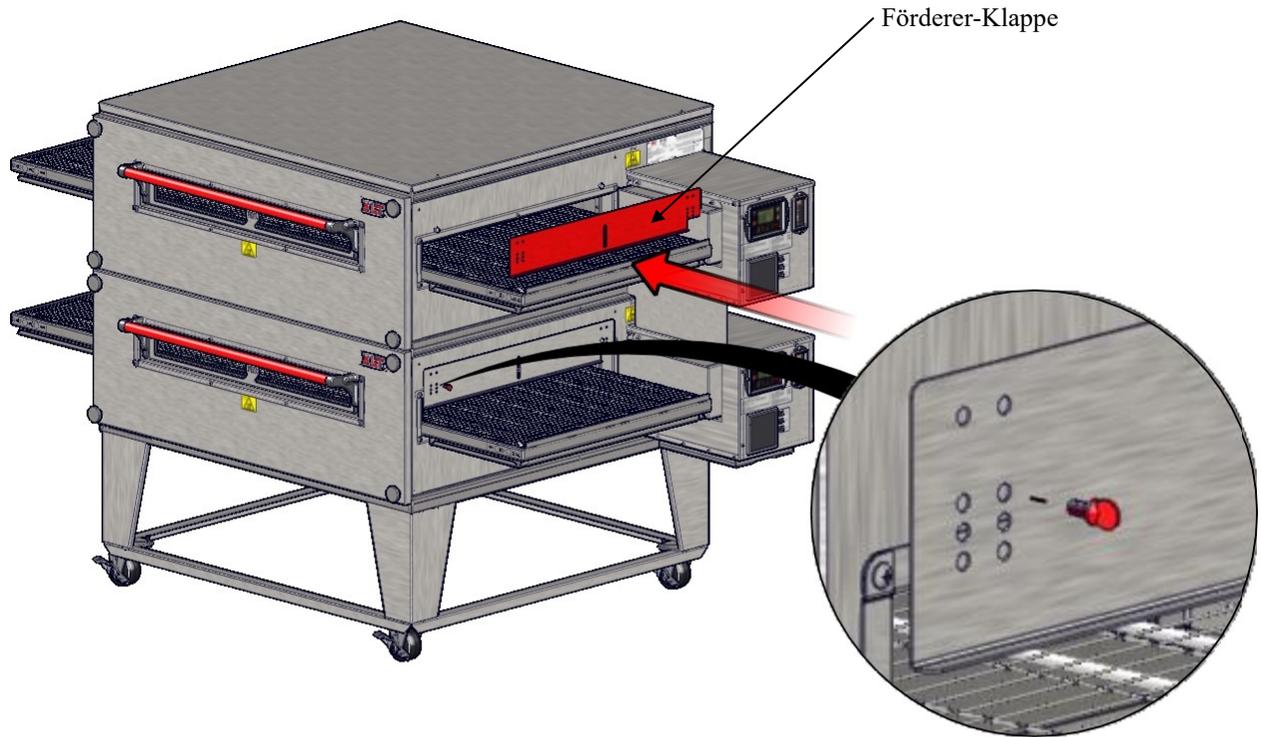
Alle Frontplatten der DS-Modelle werden mit Hebegriffen versehen.

Fingerclips nur für Transportzwecke Verwerfen Sie einmal entfernt.

Sandwich-Tür Installieren



Installation von Zubehör



Physical Location and Spacing Requirements

Diese Öfen eignen sich für die Montage auf entweder brennbaren oder nicht brennbaren Fußböden, und neben entweder brennbaren oder nicht brennbaren Wänden. Die Motorabdeckung ist entworfen, um die richtigen Abstand an der Rückseite des Ofens bereitzustellen. Die Mindestseitenabstände sind 6in. / 150 mm, vom Ende des Förderers gemessen.



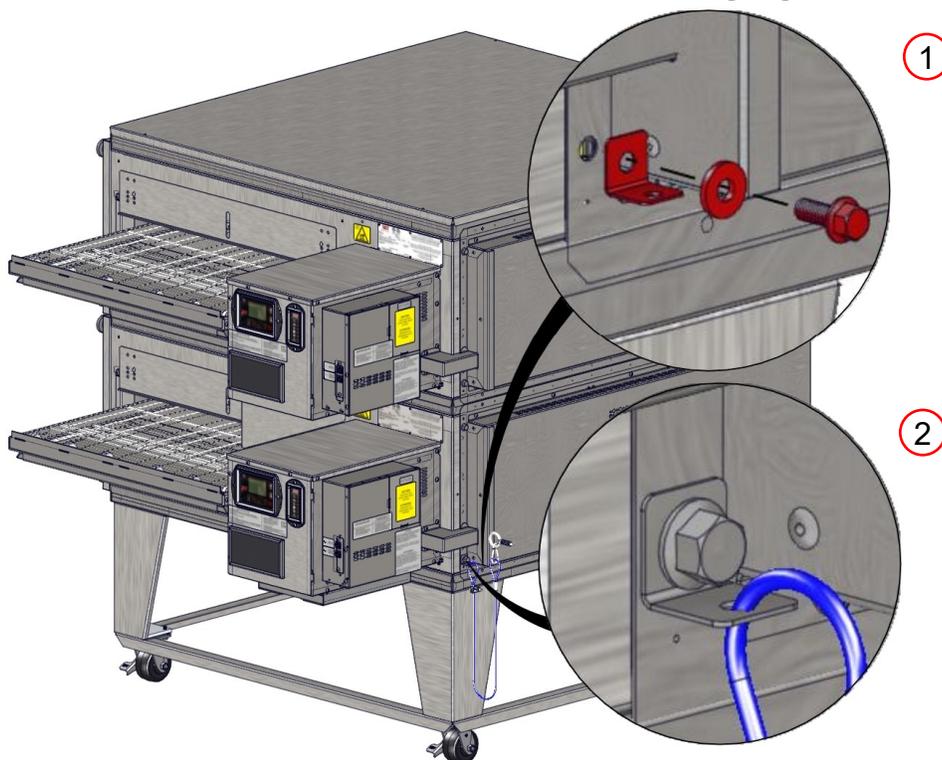
HINWEIS

Alle Installationen müssen den örtlichen Bauvorschriften und mechanischen Vorschriften entsprechen.

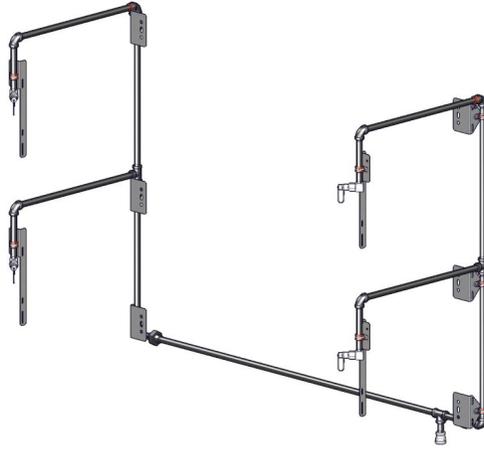
Zurückhaltung

Da alle Öfen mit Rollen ausgestattet sind, müssen die Anlagen mit einer Rückhalte konfiguriert werden, um die Bewegung des Ofens zu begrenzen, ohne auf den elektrischen Stromkabel oder Gasschlauch je den Ofen Bewegung zu begrenzen. Ein (1) Rückhaltesatz, die eine beinhaltet (1) Augenschraube (1) Edelstahl-Clip & ein Kabel, wird für jeden Ofen Stapel erforderlich, unabhängig verwendet werden, wenn auf einem Einzel-, Doppel- oder Dreifach -Konfiguration. Der Clip ist in der untersten Loch der Rückwand auf dem Steuerende des untersten Ofen in dem Stapel installiert. Die Verzögerung Augenschraube muss in einem Bauteil einer Wand oder auf dem Boden installiert werden. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers der Zurückhaltung, um sicherzustellen, richtig installiert ist.

Nach Abschluss der Wartungs- oder Reinigungs Funktionen ausführt, die ein Entfernen der Rückhalte erfordern, sicherzustellen, dass es in den Ofen wieder richtig angebracht ist.

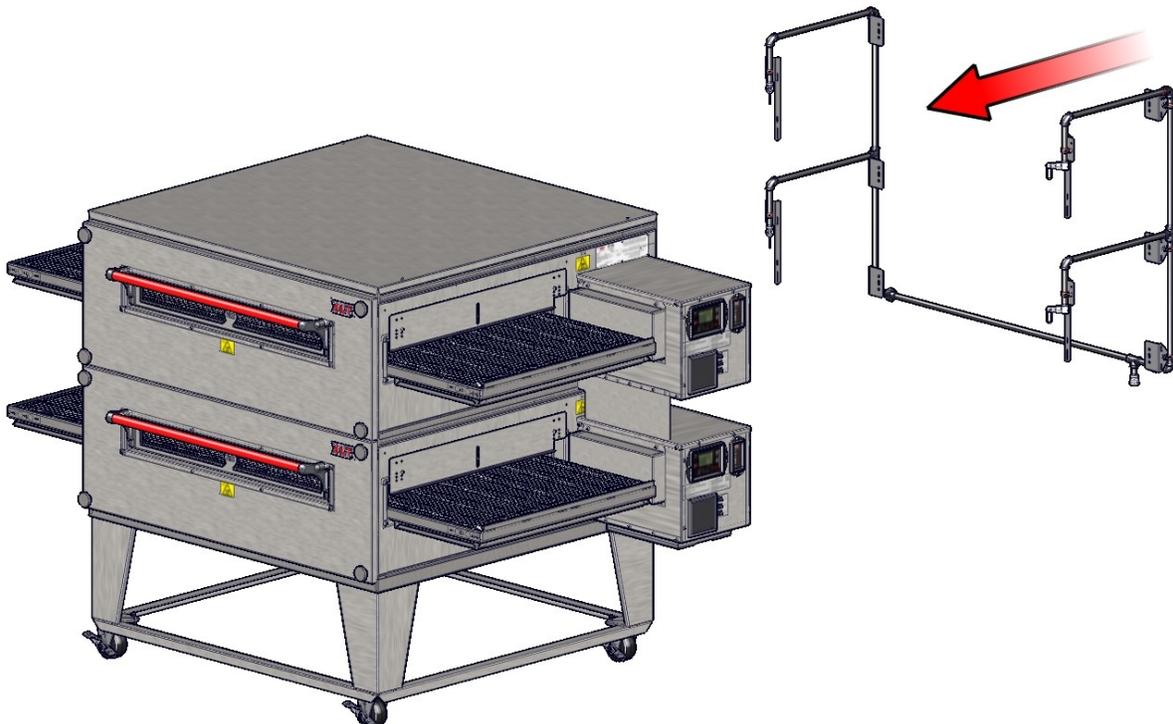


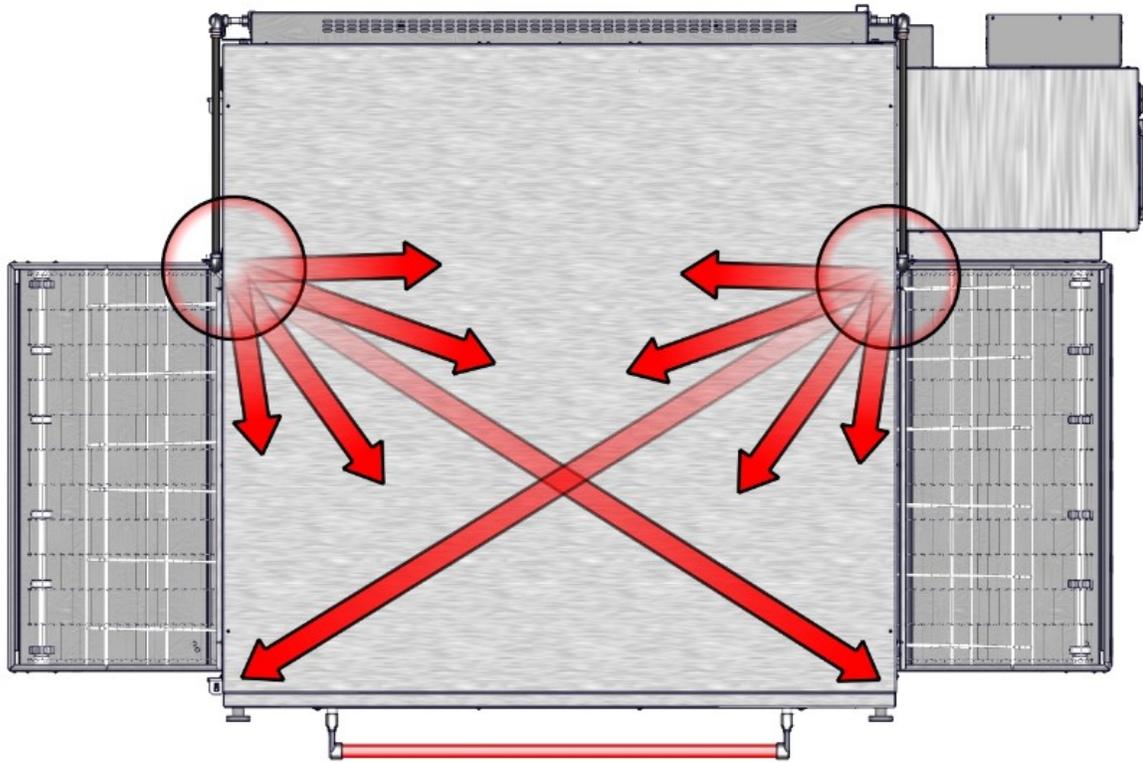
Die Anforderung für Feuerlöschanlagen sind je nach Standort und der zuständigen Behörde vor. Wenn Sie verpflichtet sind, Feuerunterdrückung auf dem Ofen zu installieren, eine vormontierte Rohrleitungen Kit zur Verfügung, das bereits vorhandene Löcher nutzt Installation und zukünftigen Service zu vereinfachen.



Dieser Entwurf wurde geprüft und genehmigt, um erfolgreich mit Feuerunterdrückungs Codes erfüllen. Es verwendet nur zwei (2) Düsen pro backen Kammer und ermöglicht Krümelbleche , Kettenschutz und alle anderen Zubehörteile leicht entfernt werden. Das Kit nicht mit irgendwelchen Operationen oder Wartung stören.

Detaillierte Informationen zur Brandbekämpfung finden Sie im Handbuch XD-9011 Fire Suppression Installation für XLT-Hauben und XLT-Öfen.





Anforderungen an die Belüftung

Zur Ableitung von Wärme und Dämpfen ist eine motorbetriebene Dunstabzugshaube erforderlich. Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um die aus dem Gebäude abgesaugte Luftmenge wieder aufzufüllen. Die Haube und die HVAC-Installation müssen den örtlichen Bau- und Mechanikvorschriften entsprechen. Die Anforderungen variieren von Land zu Land je nach Standort. Für eine ordnungsgemäße Belüftung ist der Eigentümer des Ofens verantwortlich. Das XLT-Hauben-System ist so konzipiert, dass es alle Anforderungen für XLT-Öfen erfüllt, und wir empfehlen, dieses System zu verwenden.

Lüftungs Richtlinien

Erkundigen Sie sich bei der zuständigen Behörde, um die Anforderungen für Ihre Installation zu ermitteln. Wenden Sie sich an den Lieferanten Ihrer Dunstabzugshaube und an Ihren HVAC-Vertragspartner, um sich beraten zu lassen. Eine Luftbilanzprüfung wird dringend empfohlen und sollte von einem zugelassenen Bauunternehmen durchgeführt werden. Eine ordnungsgemäß konstruierte und installierte Lüftungshaube und ein HLK-System beschleunigen die Genehmigung, reduzieren die Wartungskosten und sorgen für eine angenehmere Arbeitsumgebung. XLT empfiehlt außerdem, die Bedienelemente für die Öfen und die Bedienelemente für das Abluftgebläse zu verriegeln, damit das Abluftgebläse eingeschaltet wird, sobald die Öfen eingeschaltet werden.

Prüfung Der Lüftungsleistung

Nach der Installation und Inbetriebnahme des Ofens und der Belüftungshaube kann eine Rauchkerze verwendet werden, um zu sehen, ob die Hitze und Dämpfe vollständig entnommen sind. Das Prüfverfahren ist nachfolgend beschrieben:

- Der Backofen muss bei 450°-500°F / 232°-260°C betrieben werden.
- Der Förderer muss ausgeschaltet sein.
- Abluftventilator der Lüftungshaube muss eingeschaltet sein.
- Legen Sie eine Rauchkerze in eine Pfanne auf dem Förderband in der Mitte des Ofens.
- Beobachten Sie das Rauchmuster, das aus dem Ofen kommt.
- Wiederholen Sie den Rauch-Kerzen-Test für jeden Backofen, sowie wenn alle Öfen arbeiten.

Die Lüftungshaube muss den gesamten Rauch aus dem Ofen erfassen.

Nachdem das Abgasgebläse so eingestellt wurde, dass es die Hitze vollständig einfängt und enthält, muss eine entsprechende Menge an Luft (MUA) in das Gebäude eingeführt werden, um die Menge des entfernten Luftvolumens auszugleichen. Ein Luftbalance-Test kann die richtige Menge an Make-Up-Luftströmungsraten bestimmen.

Alle Öfen sind ab Werk für Funktionsbetrieb getestet. Der Betrieb wird überprüft und Anpassungen vorgenommen werden einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Allerdings sind Feldbedingungen manchmal anders als Fabrikbedingungen. Es ist notwendig, ein autorisierter Servicetechniker überprüfen Betrieb zu haben und Feld Anpassungen vornehmen, wenn nötig.

Der Ofen Inbetriebnahme Checkliste am Ende dieses Handbuchs müssen (beide Seiten) abgeschlossen werden, zum Zeitpunkt der Installation, vom Kunden unterschrieben und an XLT Öfen und der autorisierten Vertriebsgesellschaft Garantie-Politik einzuleiten. Wenn der Start-Up-Checkliste ist nicht vollständig ausgefüllt und zurück XLT Öfen, dann wird die Garantie nicht berücksichtigt.

Start-Up-Verfahren

1. Stellen Sie sicher, dass alle Öfen in Übereinstimmung mit dem Installations- und Betriebshandbuch installiert wurden und dass alle Versorgungsleitungen in Übereinstimmung mit den örtlichen Bauvorschriften an die Öfen angeschlossen sind.
2. Füllen Sie die Start-up-Checkliste mit der Unterschrift des Eigentümers aus und senden Sie sie an XLT zurück.



VORSICHT

Überschreiten Sie nicht 65 Hz in den VFD-Einstellungen.



HINWEIS

Alle XLT-Öfen werden für eine Backzeit von 5:00 Minuten und eine Temperatur von 500°F/260°C programmiert. Für die Festlegung der Ofeneinstellungen sind die Endbenutzer verantwortlich. In den folgenden Tabellen sind Minimal- und Maximalwerte für Backzeit und Temperatur angegeben.

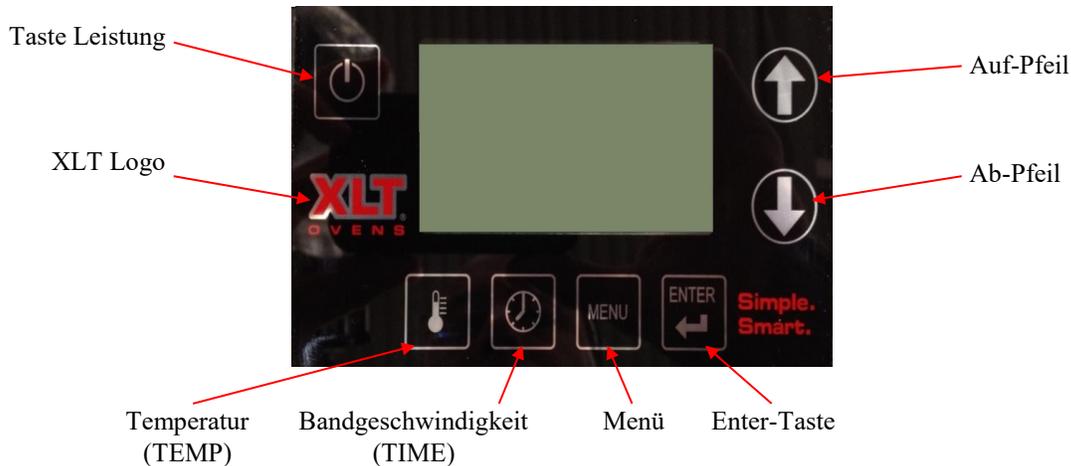
Conveyor Belt Times (Min:Sec)		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
1832	1:30	17:00
xx36-xx55	1:30	20:00

Oven Operating Temperature Range		
Oven Models	MINIMUM	MAXIMUM
All	300° F	590° F
	149° C	310° C



VORSICHT

Dieser Ofen ist nicht in der Lage ist, in Betrieb bei einem Stromausfall sicher gestellt. Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei Stromausfall den Betrieb durchgeführt werden.



Temperatureinstellung



① **ANSCHALTEN:** Halten Sie die Einschalttaste eine (1) Sekunde lang gedrückt. Drücken Sie die Enter-Taste, um das Einschalten des Ofens zu bestätigen.

② **TEMPERATUREINSTELLUNG:** Drücken Sie die TEMP-Taste für drei (3) Sekunden. Zum Einstellen der Temperatur entweder den Aufwärts- oder den Abwärts Pfeil verwenden. Bei Doppelbrennern drücken Sie die Taste TEMP, um zwischen den Brenntemperaturen umzuschalten. Zum Speichern Enter drücken.

Gürtel Zeiteinstellung



③ **GÜRTEL ZEITEINSTELLUNG:** Einstellen der Gürtelzeit, Drücken Sie die Taste TIME drei (3) Sekunden lang. Zum Einstellen der Gürtelzeit entweder den Auf- oder Ab-Pfeil verwenden. Wenn das Band geteilt ist, drücken Sie die TIME-Taste, um zwischen den Bandzeiten umzuschalten.

④ **AUSSCHALTEN:** Halten Sie die Einschalttaste eine (1) Sekunde lang gedrückt.



HINWEIS

Die Verpackung des Schaltkastens kann je nach Herstellungsdatum variieren. Das oben abgebildete Steuerungspaket dient nur als Referenz für den Gesamtofen.

Menü-Modus (Optionen)



In der Menüprogrammierung können bis zu zwölf (12) voreingestellte Menüs gespeichert werden, die bei Bedarf nach Nummern abgerufen werden können. Jedes Programm enthält eine bestimmte Backtemperatur und Bandzeit.

So wählen Sie ein Menüprogramm aus

1. Rufen Sie den Menümodus auf, indem Sie eine (1) Sekunde lang auf MENU drücken. Die Nummer in der unteren rechten Ecke beginnt zu blinken.
2. Verwenden Sie die Pfeiltasten Auf und Ab, um durch die nummerierten Menüprogramme zu blättern.
3. Um ein gewünschtes Menüprogramm auszuwählen, drücken Sie eine (1) Sekunde lang die Eingabetaste. Ein schwarzer Kasten erscheint um die Nummer herum (siehe Abbildung oben) und wird auf dem Betriebsbildschirm angezeigt.
4. Das Display verlässt den Programmierbildschirm automatisch nach fünf (5) Sekunden ohne Aktivität.

So brechen Sie ein Menüprogramm ab

1. Rufen Sie den Menümodus auf, indem Sie eine (1) Sekunde lang auf MENU drücken. Die Zahl in der unteren rechten Ecke beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie MENU erneut für eine (1) Sekunde. Der Betriebsbildschirm kehrt zurück, ohne dass ein programmiertes Menü verwendet wird und ohne eine Zahl in der unteren rechten Ecke des Bildschirms.

So ändern Sie die Menüeinstellung

Um eine Einstellung zu ändern, gehen Sie, wenn die Zahl blinkt, zur gewünschten Voreinstellung und drücken Sie drei (3) Sekunden lang ENTER und MENU.

TEMP beginnt zu blinken. Wählen Sie mit den Auf-/Ab-Pfeiltasten die gewünschte Temperatur und drücken Sie ENTER.

TIME beginnt zu blinken. Verwenden Sie die Pfeiltasten Auf/Ab, um die Zeit auszuwählen, und halten Sie dann ENTER und MENU drei (3) Sekunden lang gedrückt, um die Voreinstellung zu speichern.

Zusätzliche Benutzeroptionen

Einstellungen Sperren

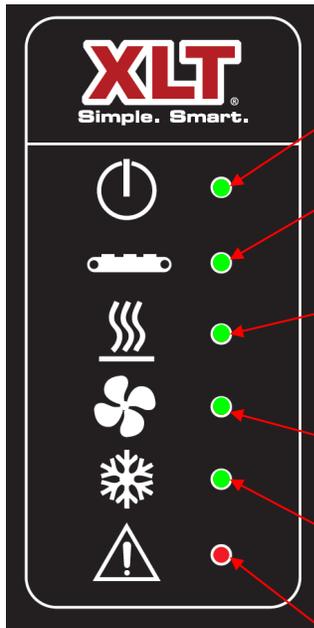
1. Zum Sperren und Entsperren von Ofenzeit und Temperatur drücken Sie TIME und ENTER drei (3) Sekunden lang, bis das LUI einmal piept.
2. Drücken Sie dann TEMP, TIME und TEMP einzeln innerhalb von drei (3) Sekunden, um die Einstellungen zu sperren.
3. In der unteren linken Ecke des LUI wird ein Symbol zum Sperren oder Entsperren angezeigt.

Fahrenheit zu Celsius

1. Um die Temperatur von Fahrenheit auf Celsius umzustellen, halten Sie die Tasten TEMP und ENTER drei (3) Sekunden lang gedrückt, und die Einstellungen werden geändert.

Backofensteuerung LED's Status:

Ofen Maschinensteuerung



(Alle LEDs leuchten als Referenz)

Leistung



Grün Dauerhaft: Ofen hat Strom.

Förderband



Grün Ständig: Die Förderbänder sind aktiv.

Blinken: Ein Problem wurde erkannt.



Grün Stetig: Der Backofen fordert Wärme an. Leuchtet weiter, während die Temperatur erreicht wird.

Blinken: Ein Problem wurde erkannt.

Hauptventilator



Grün Stetig: Der Lüfter dreht sich.

Blinken: Problem wird erkannt.

Abkühlen



Grün Stetig: Backofen befindet sich im Abkühlmodus.

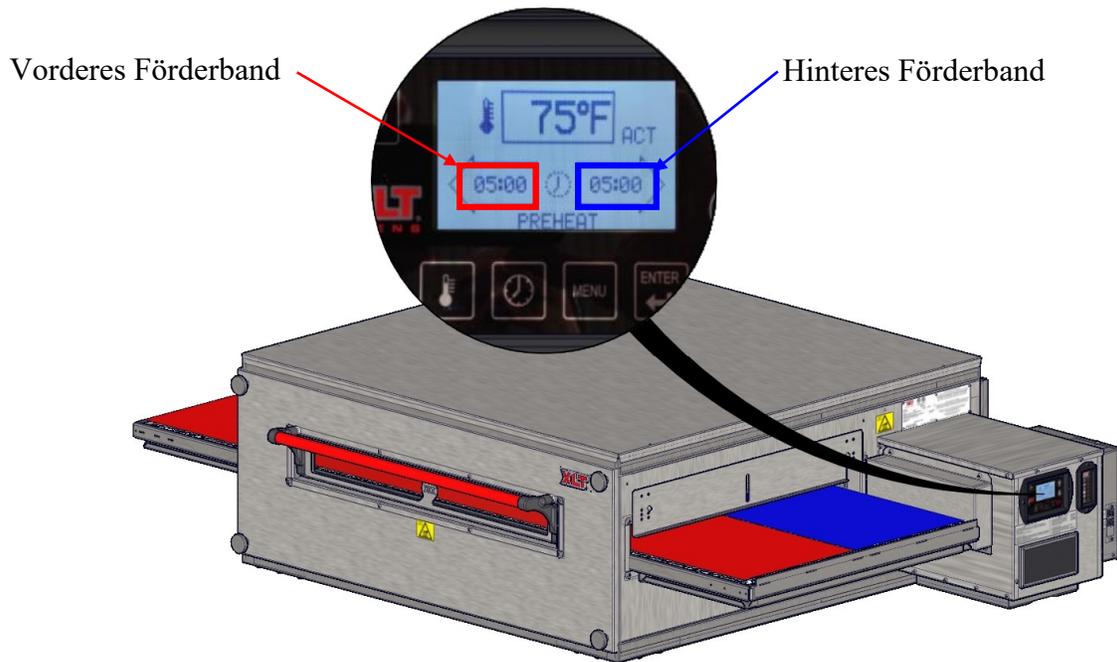
Alarm



Rot Stetig: Der Alarm wurde ausgelöst.

Blinken: Einige Fehlerzustände führen zu einer blinkenden LED.

Spaltbandförderzeitkontrollen



Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, müssen bei einer Änderung der Bandrichtung möglicherweise neue Finger eingesetzt werden.



Wenn es sich um ein Standardband handelt, wird nur eine (1) Förderzeit angezeigt (siehe Abbildung unten).

Standard-Bandförderer Zeitsteuerung

Förderband



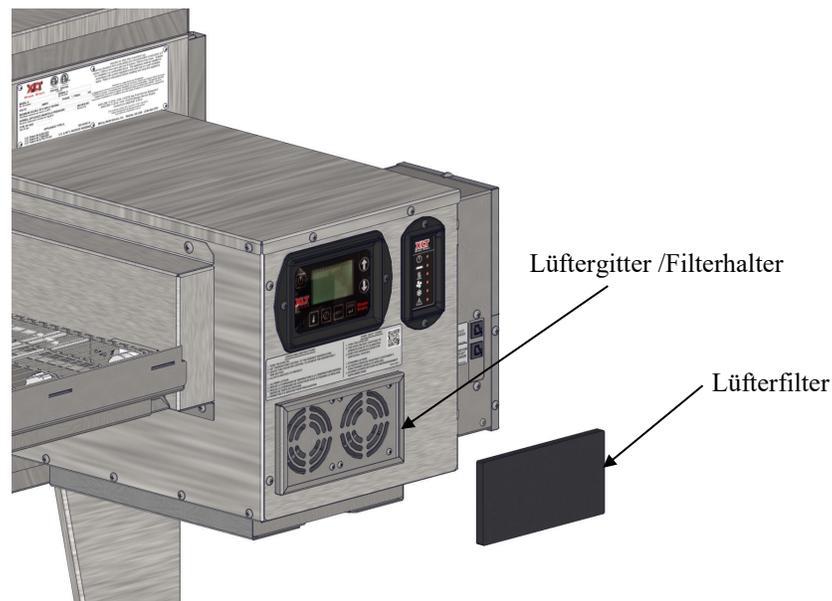
Ihr XLT-Backofen ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die meisten handelsüblichen Reinigungsmittel können sicher auf allen Edelstahloberflächen verwendet werden. Prüfen Sie vor der Verwendung die Anwendungsbeschränkungen auf dem Produktetikett. Beachten Sie die empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, die vom Produkthersteller vorgeschrieben werden. Bleichmittel können den Edelstahl verfärben und korrodieren und werden daher nicht zur Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für die Lager des Förderers, da sie das Teil irreversibel beschädigen können.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads, da diese die Edelstahloberfläche zerkratzen können. Bereiche mit starken Ablagerungen sollten eingesprüht werden und bis zu fünf (5) Minuten einwirken, bevor sie abgewischt werden. Wischen Sie immer mit der "Maserung" der Oberfläche, um das Aussehen zu erhalten.

Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für das Bedienfeld und/oder die elektronischen Komponenten. Verwenden Sie für die Oberfläche der Förderbandsteuerung nur Reinigungsmittel, die mit Lexan® kompatibel sind.

Das wichtigste Element, das gereinigt werden muss, ist der Filter am Gebläse. Der Filter wird von der Lüfterhaube/Filterhalterung aus Edelstahl gehalten und kann mehrmals gewaschen werden. Eine regelmäßige Reinigung des Filters ist wichtig, um die Luftzirkulation im Steuergehäuse aufrechtzuerhalten. Dieser Filter sollte täglich gereinigt werden, um eine optimale Luftzirkulation in der Kontrollbox zu gewährleisten. Bitte kontaktieren Sie XLT für Ersatzteile.



Wartung Des Ventilatorfilters

1. Wenn die Gebläsefilter gereinigt werden müssen, erscheint auf dem LUI ein Alarm mit der Aufschrift "FILTER".
2. Reinigen Sie den Gebläsefilter.
3. Drücken Sie die Taste MENU, um den Bildschirm "FILTER RESET" aufzurufen.
4. Drücken Sie ENTER, um den Filtertimer zurückzusetzen. Dadurch gelangen Sie zu einem anderen Bildschirm, der den Timer wieder bei 00:00 anzeigt und nach fünf (5) Sekunden beendet wird.



Der Backofen muss abgekühlt sein und das Stromkabel muss herausgezogen sein, bevor eine Reinigung oder Wartung durchgeführt wird.



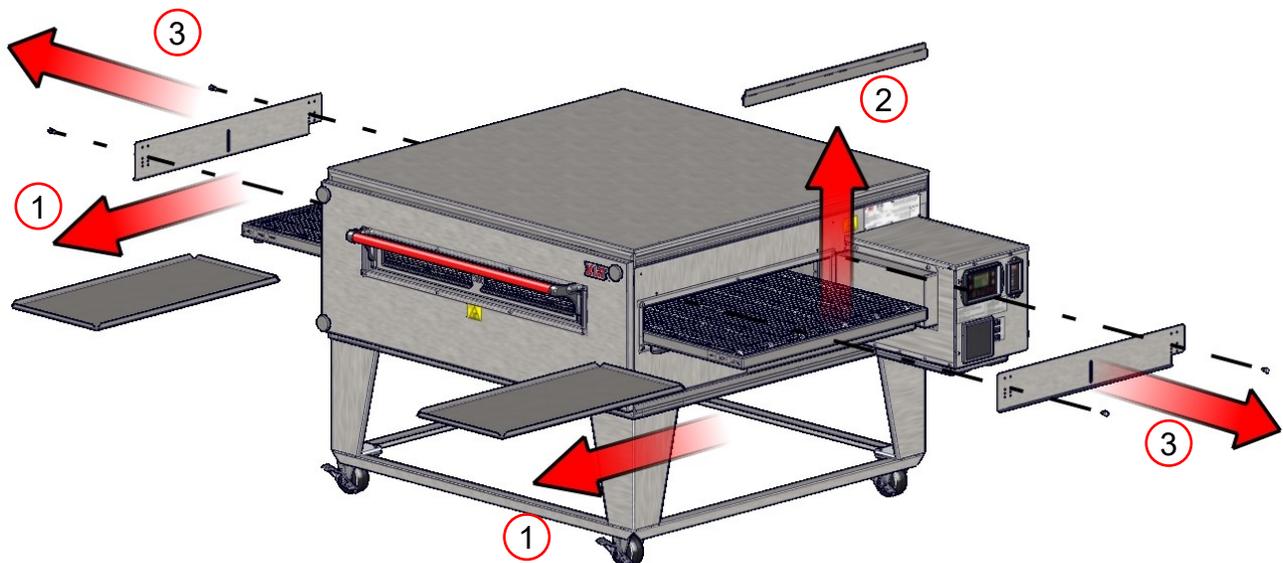
Wenn der Backofen zu Reinigungs- oder Wartungszwecken von seinem Aufstellungsort entfernt werden soll, ist das folgende Verfahren zu befolgen:

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1. Abschalten der elektrischen Hauptstromversorgung | 7. Haubenverlagerungskabel anschließen (falls zutreffend) |
| 2. Netzkabel ausstecken, falls vorhanden | 8. Rückhaltesystem anschließen |
| 3. Rollen entriegeln | 9. Sperr-Rollen |
| 4. Zurückhaltung aufheben | 10. Stromkabel einstecken, falls vorhanden |
| 5. Haubenverlagerungskabel trennen (falls zutreffend) | 11. Schalten Sie die elektrische Hauptabschaltung ein |
| 6. Wenn die Wartung oder Reinigung abgeschlossen ist, bringen Sie den Ofen an seinen ursprünglichen Standort | 12. Normale Startanweisungen befolgen |



TIPP

Lesen und verstehen Sie zuerst die nächsten dreizehn (13) Schritte. Sie veranschaulichen, wie die Komponenten zur Reinigung aus dem Ofen entfernt werden.





TIPP

Die Sandwich-Tür öffnen, wird ein Griff Lage bieten die Frontplatte zu entfernen.



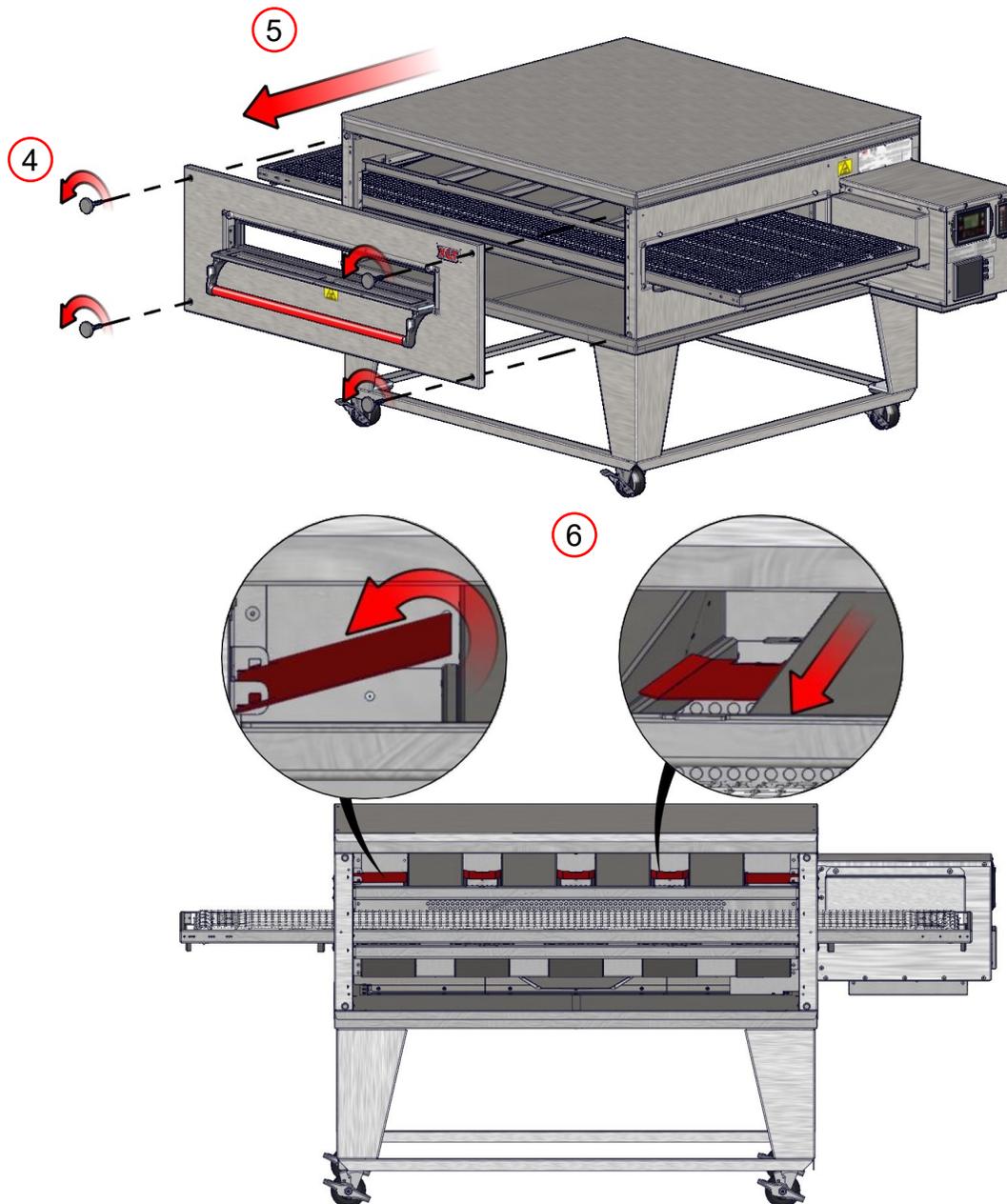
WARNUNG

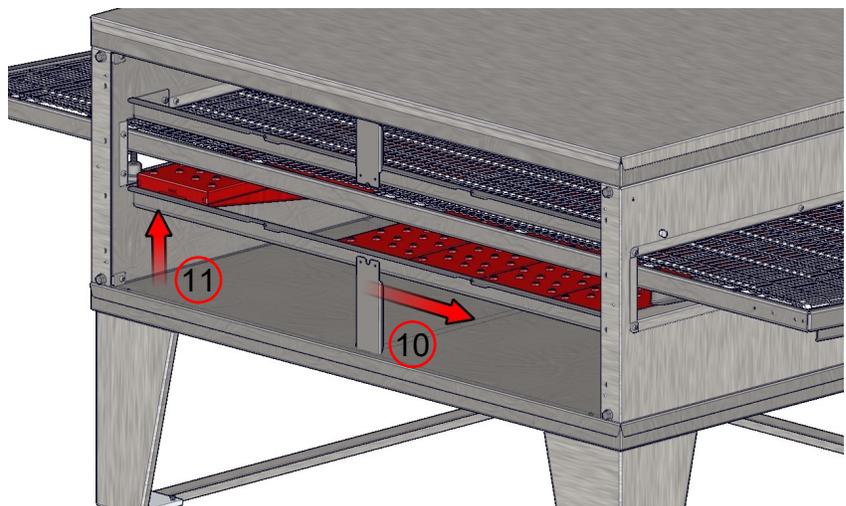
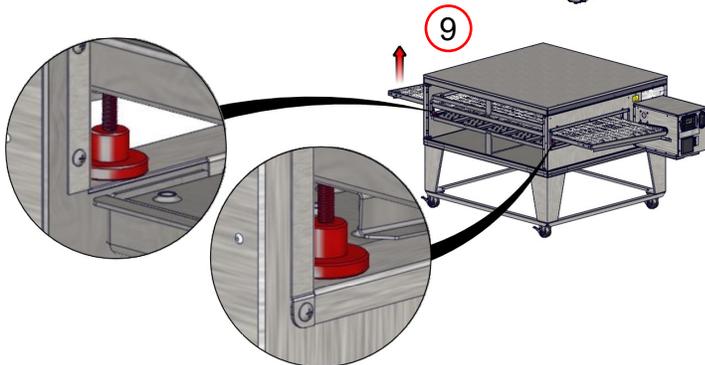
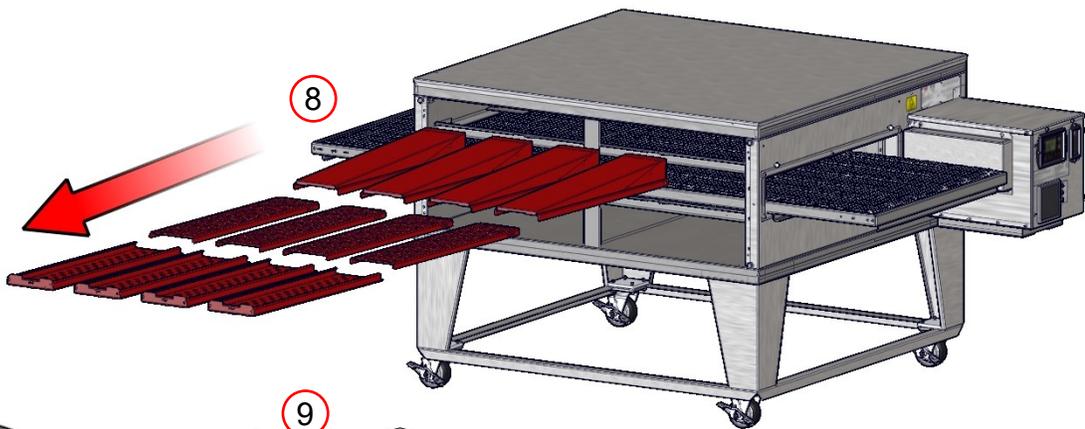
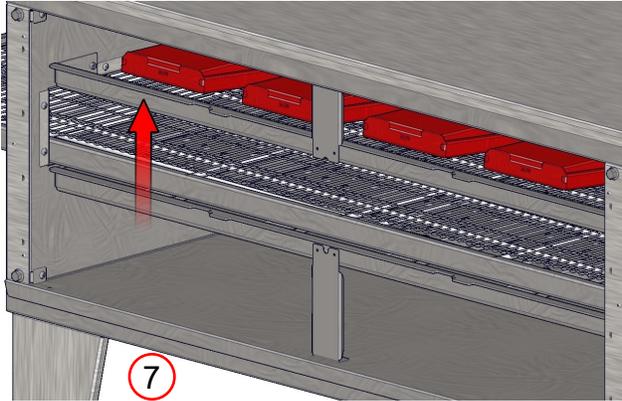
Frontplatten können bis zu 94 Pfund wiegen. [42 kg]. Seien Sie vorsichtig beim Heben.

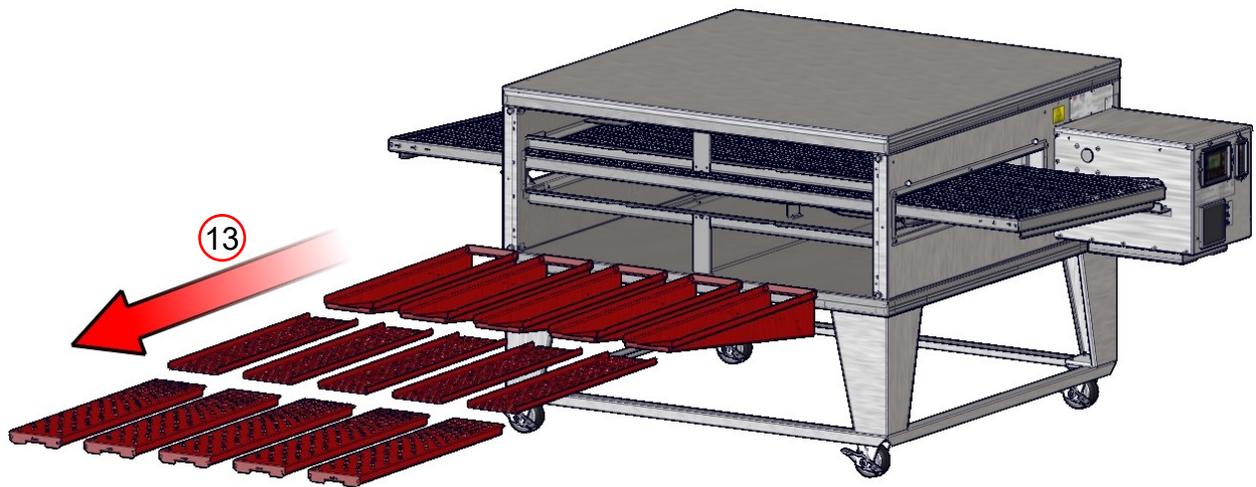
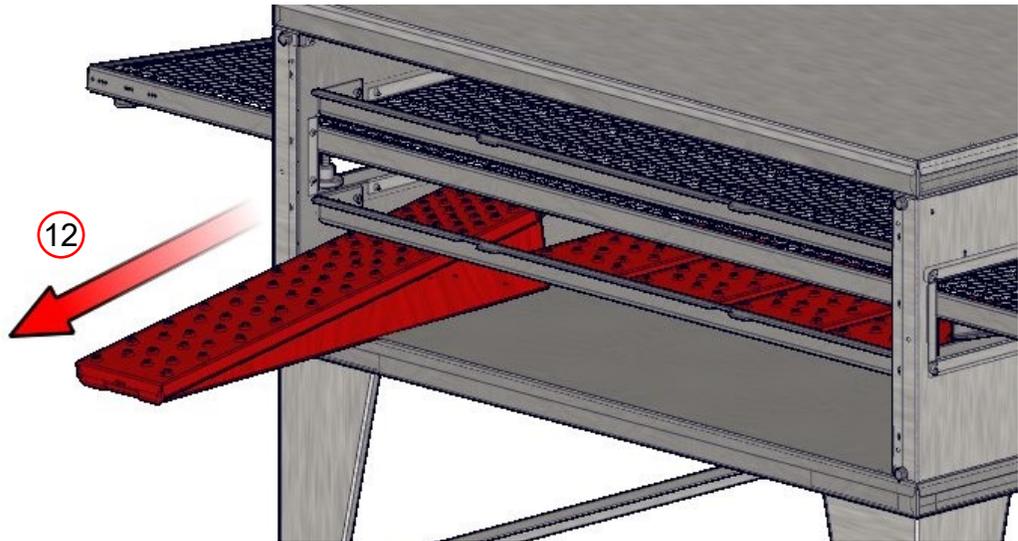


VORSICHT

Personen mit Herzschrittmachern oder internen medizinischen Geräten sollten nicht mit starken Seltenerdmetallen umgehen. Diese Magnete befinden sich in der Sandwich-Tür-Baugruppe.







VORSICHT

KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den Schlitzen und Löchern in den folgenden Orten sprühen: Rückseite der Control Box, Unter Control Box, Hauptlüfter Motorabdeckung

Wie bei jedem Gerät, ist eine regelmäßige Wartung erforderlich. Viele Faktoren beeinflussen diesen Zeitplan wie Produktmix und Betriebsstunden. Ein Beispiel Zeitplan ist im Preis inbegriffen.



ACHTUNG

Der Backofen muss abgekühlt sein und das Stromkabel muss herausgezogen sein, bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

Zeitplan für die Wartung des Ofens				
	Täglich	Wöchent-lich	Monat-lich	Halbjähr-lich
Reinigung				
Krümletablets leeren	<input type="checkbox"/>			
Wischen Sie vorne, an den Seiten und oben	<input type="checkbox"/>			
Steuerkasten & Bedienfeld abwischen *	<input type="checkbox"/>			
Lüfterfilter reinigen	<input type="checkbox"/>			
Großen Schutt vom Förderer entfernen		<input type="checkbox"/>		
Motorabdeckung abwischen		<input type="checkbox"/>		
Sauberes Sandwich-Fenster		<input type="checkbox"/>		
Entfernen von Rückständen von Backfingerausläufern			<input type="checkbox"/>	
Trümmer aus der Backkammer entfernen			<input type="checkbox"/>	
Schmutz vom Hauptlüftermotor entfernen			<input type="checkbox"/>	
Saubere Backfingerausläufe				<input type="checkbox"/>
Backkammer innen reinigen				<input type="checkbox"/>
Saubere Förderer-Baugruppe				<input type="checkbox"/>
Inspektion				
Lüfterfilter auf Verschmutzung prüfen	<input type="checkbox"/>			
Transportband auf Dehnung prüfen		<input type="checkbox"/>		
Fördererantriebsrollenkette auf Dehnung prüfen			<input type="checkbox"/>	
Anpassen				
Förderer-Drahtband			<input type="checkbox"/>	
Schmieren				
Schmierung von Fensterstiften mit lebensmittelechtem Fett			<input type="checkbox"/>	
Rollenkette für Fördererantrieb				<input type="checkbox"/>
Ersetze				
Filter für Ventilatoren				<input type="checkbox"/>

- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für das Bedienfeld. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die mit Lexan® verträglich sind, auf der Vorderseite der Förderbandsteuerung.
- Um festzustellen, ob das Drahtband gespannt ist, ziehen Sie an der Mitte des Bandes an der Öffnung des Förderers nach oben. Wenn der Gurt die Oberseite der Fördereröffnung berührt, müssen die Glieder entfernt werden, um die Spannung zu korrigieren.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel für die Lager des Förderers.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerpads.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens keinen Wasserstrahl (Hochdruckwasserstrahl).

Wenden Sie sich für alle anderen Wartungs und Reparaturarbeiten an einen Werksvertreter oder ein örtliches Serviceunternehmen.

Richtige Kochen

Experimentation ist über die einzige Möglichkeit, die richtige Zeit und Temperatureinstellungen zu bestimmen. Während eine Pizza perfekt auf der Außenseite gekocht aussehen kann, kann das Innere ungekocht werden. Ein Thermometer ist notwendig, um festzustellen, ob Lebensmittel richtig gekocht werden. Die meisten Gesundheitsbehörden haben Regeln und Vorschriften, die für die interne Nahrungsmitteltemperaturen Tiefsttemperaturen etablieren. Die meisten Betreiber wollen Lebensmittel zu kochen, so schnell wie möglich, um mehr Kunden pro Stunde zu dienen. Jedoch langsamer Kochen von Speisen ist der einzige Weg, um eine richtige Innentemperatur zu erreichen. Wenn Ihre Lebensmittelprodukte auf der Außenseite akzeptabel aussehen, haben aber eine interne Temperatur, die zu niedrig ist, dann die Temperatur zu senken und die Bandgeschwindigkeit abnimmt (wodurch die Kochzeit zu erhöhen), wird notwendig sein.

Mehrere Faktoren können die Kochleistung und Eigenschaften beeinflussen:

- Ofentemperatur (in der Regel wirkt sich Farbe)
- Fördergeschwindigkeit (in der Regel wirkt sich Garzustand)
- Finger-Anordnung
- Höhe
- Pfannen im Vergleich zu Bildschirmen
- Teigstärke
- Käsesorte
- Rohstoff Temperatur (gefroren?)
- Anzahl von Belägen

XLT-Öfen können zum Garen einer Vielzahl von Lebensmitteln konfiguriert werden. Dies wird durch die Gestaltung einer Fingergruppe zur Steuerung der Backeigenschaften erreicht. Im Allgemeinen ist das Garen ein "Bottom-up"-Prozess. Die heiße Luft aus der unteren Reihe von Fingern muss durch das Förderband strömen (eine Strecke von etwa 50,8 mm), die Pfanne oder das Sieb erhitzen und dann das Gargut tatsächlich garen. Die Heißluft von oben hingegen muss im Grunde nur die vorgekochten Beläge schmelzen und wieder aufwärmen. Folglich verwenden die meisten Betreiber den Ofen so, dass die Finger so angeordnet sind, dass viel mehr Luft auf die Unterseite der Speisen als auf die Oberseite geleitet wird. Es gibt Fingerabdeckplatten mit sechs Lochreihen, mit vier Lochreihen, mit zwei Lochreihen und ohne Loch (oder leere Abdeckplatten). Eine typische Anordnung der Finger könnte so aussehen, dass die meisten oder sogar alle Finger an der Unterseite "voll geöffnet" sind, d. h. Finger mit allen sechs Lochreihen, und nur zwei oder drei Finger an der Oberseite mit vier oder sechs Lochreihen. Die oberen Finger können in einem symmetrischen Muster angeordnet sein oder asymmetrisch entweder zum Eingang oder zum Ausgang des Förderers hin verschoben werden. Wir ermutigen Sie zum Experimentieren, indem Sie verschiedene Fingeranordnungen, Temperaturen und Bandgeschwindigkeiten ausprobieren. XLT kann Sie bei der Konfiguration Ihres Ofens/Produkts unterstützen.

Mechanische Funktion

Wenn Ihr Ofen nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie bitte die folgenden Bedingungen:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel des Backofens angeschlossen und/oder eingesteckt ist, falls er mit einem Stecker und einer Steckdose ausgestattet ist.
2. Prüfen Sie, ob alle Schutzschalter auf dem Bedienfeld des Ofens und auf der Rückseite des Schaltkastens ausgelöst wurden.
3. Überprüfen Sie, ob die Schutzschalter in der elektrischen Schalttafel des Gebäudes nicht ausgelöst oder ausgeschaltet wurden.
4. Vergewissern Sie sich, dass Spannung, Stromstärke und Kabelgröße stimmen.
5. Falls der Backofen nicht richtig leuchtet. Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie etwa dreißig (30) Sekunden oder bis das Gebläse aufhört sich zu drehen und schalten Sie den Backofen wieder ein.
6. (Weltweite Installationen) Wenn Sie die Segelschalter verwenden, überprüfen Sie die HUI auf Fehlermeldungen in Bezug auf die Sequenzierung der Segelschalter.



**HOCHSPAN-
NUNG**

Gehen Sie vorsichtig vor und lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, wenn Sie die Geräte ausstecken.

Hartes Zurücksetzen

Wenn Ihr Ofen immer noch nicht richtig funktioniert, führen Sie einen Hard-Reset durch. Schalten Sie das Gerät zunächst aus und trennen Sie es dann vom Stromnetz. Lassen Sie das Gerät eine (1) Minute lang ausgesteckt. Stecken Sie das Gerät anschließend wieder ein und schalten Sie es ein.

LUI-Service-Fehler-Codes

Anzeige Alarm	MC LED	Fehlerermittlung	Fehlersuche
Oven Probe	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Temperatursensorfehler, offen oder kurz. Temp <40°F (4C) oder >700°F (371°C)	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
PCB Temp Probe	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Temperatursensorfehler, offen oder kurz.	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Ignition Error	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Ab Zündfreigabesignal (Betrieb), wenn der Ofen innerhalb von drei (3) Minuten keinen Temperaturanstieg von -4°C (25°F) verzeichnet. Wenn Neustart (tatsächliche Temperatur innerhalb von 10°C (50°F) des Sollwerts) Fehlerzeit zehn (10) Minuten.	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Over Temp	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Temperatur liegt 10°C (50°F) über dem Sollwert für einen Zeitraum von mehr als einer (1) Minute. Wenn der Benutzer den Sollwert niedriger einstellt, wird der Alarm gesperrt, bis der neue Sollwert erreicht ist.	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Under Temp	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Sobald der Sollwert erreicht ist, liegt der Istwert für mehr als dreißig (30) Minuten 15°F (-9°C) unter dem Sollwert. Wenn der Benutzer den Sollwert anpasst, wird der Timer zurückgesetzt.	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Over Speed	Alarm-LED leuchtet. LED CONVEYOR blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Geschwindigkeit > dreißig (30) Sekunden schnell Dauer vs. Sollwert	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, prüfen Sie die LUI-Einstellungen. Wenn die Einstellungen korrekt sind, führen Sie einen Pan-Test durch, um die Einstellungen zu bestätigen. Wenn der Fehler immer noch besteht, kontaktieren Sie XLT.
Under Speed	Alarm-LED leuchtet. LED CONVEYOR blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Geschwindigkeit > dreißig (30) Sekunden langsam Dauer vs. Sollwert	Überprüfen Sie die Antriebskette und das Ritzel, um den ordnungsgemäßen Betriebszustand zu überprüfen. Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, prüfen Sie die LUI-Einstellungen. Wenn die Einstellungen korrekt sind, führen Sie einen Pan-Test durch, um die Einstellungen zu bestätigen. Wenn der Fehler immer noch besteht, kontaktieren Sie XLT.
Software Error	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Interner Softwarefehler	Prüfen Sie auf eingeklemmte Drähte. Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
EEPROM Error	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Schlechte Checksumme	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Key Short	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Jede Taste kurzgeschlossen > eine (1) Minute.	Reinigen Sie den LUI-Bildschirm. Führen Sie einen Hard Reset durch, wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Comm Error	Alarm-LED blinkt. Alle anderen LEDs sind aus.	Interner Softwarefehler	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Hi Alarm	Alarm-LED leuchtet. LED HEAT blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Hi Alarmsollwert überschritten.	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Main Fan Low Amps	Alarm-LED leuchtet. FAN-LED blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Die Stromstärke liegt zehn (10) Sekunden lang unter dem Mindestwert gemäß der Tabelle für die Hauptlüfterstromstärke.	Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Main Fan High Amps	Alarm-LED leuchtet. FAN-LED blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Ampere über dem Maximalwert gemäß der Tabelle der Hauptlüfter-Ampere-Stufen für zehn (10) Sekunden.	Prüfen Sie, ob CBI ausgelöst wurde. Wenn ja, CBI zurücksetzen. Falls nein, führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.
Belt Jam	LED des Förderbandes blinkt. Alle anderen LEDs funktionieren wie gewohnt.	Wenn die aktuelle Motordrehzahl weniger als 25% der letzten minimalen Motordrehzahl beträgt.	Auf Hindernisse prüfen. Wenn keine Hindernisse gefunden werden, prüfen Sie die Antriebskette und das Ritzel, um den ordnungsgemäßen Betriebszustand zu überprüfen. Führen Sie einen Hard Reset durch. Wenn der Fehler weiterhin besteht, kontaktieren Sie XLT.

Wenn Ihr Ofen immer noch nicht richtig funktioniert, rufen Sie XLT unter 316-943-2751 an, besuchen Sie www.xltovens.com, oder wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.

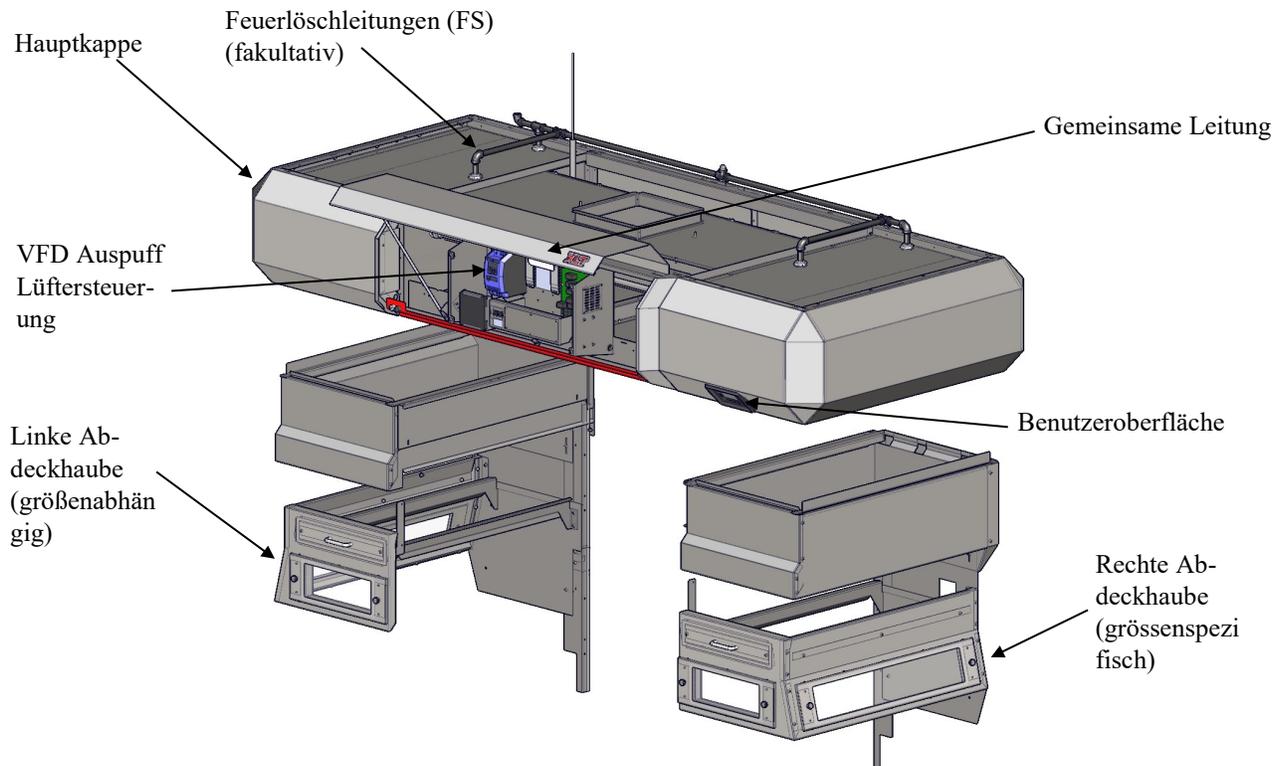


Prüfen Sie vor der Installation alle örtlichen Vorschriften. Je nach der Konstruktion des Gebäudes können besondere Anforderungen erforderlich sein. Es liegt in der Verantwortung des Installateurs sicherzustellen, dass die Konstruktion, an der die Haube aufgehängt werden soll, allen Vorschriften entspricht und das Gewicht der Haube tragen kann.

Verantwortung Des Käufers

Es liegt in der Verantwortung des Käufers:

1. Prüfen Sie die Grundrisse und Spezifikationen gründlich. Der genaue Standort des Ofens muss vor der Installation der Haube festgelegt werden.
2. Die Haube ausladen, auspacken, zusammenbauen und am vorgesehenen Ort installieren.
3. Sicherstellen, dass die Elektroinstallation vor Ort in Übereinstimmung mit den örtlichen Bauvorschriften erfolgt und den Spezifikationen in diesem Handbuch entspricht.
4. Sicherstellen, dass die elektrischen Versorgungsleitungen von einem qualifizierten Installateur mit den richtigen Teilen ordnungsgemäß angeschlossen werden.
5. Sicherstellen, dass ein qualifizierter Installateur eine Erstinbetriebnahme durchgeführt hat.
6. Der Standort sollte so gewählt werden, dass möglichst wenig lange und verdrehte Rohrleitungen verlegt werden und ein gerader, klarer Weg zum Dach-/Wandventilator besteht.
7. Alle tragenden Strukturen der Haube müssen stark genug sein, um das Gewicht der Haube und der Verkleidungen zu tragen. Informationen zum Gewicht finden Sie auf der Seite Abmessungen und Gewichte der Haube.
8. Halten Sie die korrekten Abstände zu brennbaren Materialien gemäß dem International Mechanical Code (IMC), der National Fire Protection Agency (NFPA) 96 und den örtlichen mechanischen Vorschriften ein.
9. In Australien muss eine Lüftungshaube gemäß AS 5601 Gasinstallation installiert werden.
10. Sicherstellen, dass die XLT-Haube ordnungsgemäß an der Deckenkonstruktion aufgehängt ist.



Das XLT-Hauben-System besteht aus drei (3) Hauptteilen: der Hauptabdeckung, den Abdeckungen und der Abluftventilatorsteuerung mit variablem Frequenzantrieb (VFD).

Die Haupthaube dient dazu, die Wärme zu sammeln und an den Abluftventilator weiterzuleiten. In ihr befinden sich Filter, Beleuchtung und die Steuerung. Der Regler steuert sowohl die Haube als auch die Öfen. Die Größe der Haupthaube ist abhängig von der Größe des Ofens.

Die Abdeckhauben unterstützen die Effizienz der Haupthaube, indem sie die Wärme einfangen. Sie lassen sich für die Beschickung von vorne oder von hinten sowie für die Entnahme von vorne oder von hinten konfigurieren und sind für Reinigungs- und Wartungszwecke leicht abnehmbar.

Der VFD wandelt die Eingangsleistung in eine dreiphasige Ausgangsleistung mit variabler Frequenz um, um die Drehzahl des Abluftventilators zu steuern. Alle elektrischen Versorgungsleitungen für die Haube und das Abluftgebläse werden über den Schaltkasten an der Vorderseite des Hauptgehäuses angeschlossen. Die kapazitiven Berührungstasten befinden sich auf der Benutzeroberfläche der Haube an der Vorderseite des Hauptgehäuses und verriegeln die Stromfunktionen der Haube und des Ofens/der Öfen. Es gibt Relais, die Geräte wie z. B. HLK-Klappen und/oder spezielle MUA-Einheiten verriegeln, und es gibt ein optionales Relais für die Brandunterdrückung.

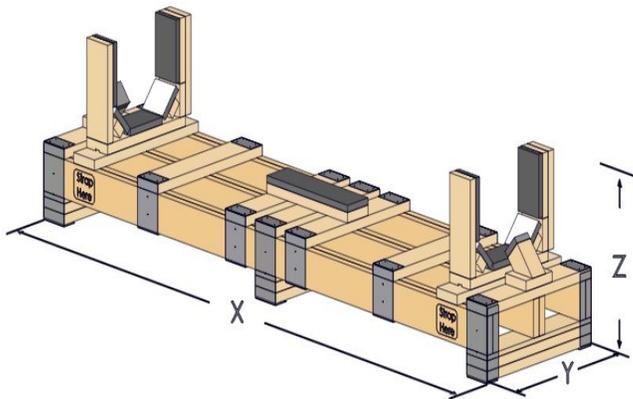
Alle XLT-Hauben sind für die Feuerunterdrückung vorverrohrt, was eine einfache Vor-Ort-Installation ermöglicht. Detaillierte Informationen zur Feuerunterdrückung finden Sie im Handbuch XD-9011 Feuerunterdrückungsinstallation für XLT-Hauben und XLT-Öfen.

Die XLT-Haube wurde so konzipiert, dass sie den Anforderungen des IMC 2015 bzw. der aktuellen Version entspricht, was eine Haube des Typs I ist. Sie wurde auch so konzipiert, dass sie optional mit einer Feuerunterdrückung ausgestattet werden kann, um die Anforderungen der Norm NFPA 96 zu erfüllen. Auf diese Weise kann XLT die Anforderungen des Kunden und der entsprechenden Gerichtsbarkeiten besser erfüllen.

Haube/Abdeckungspaket

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455

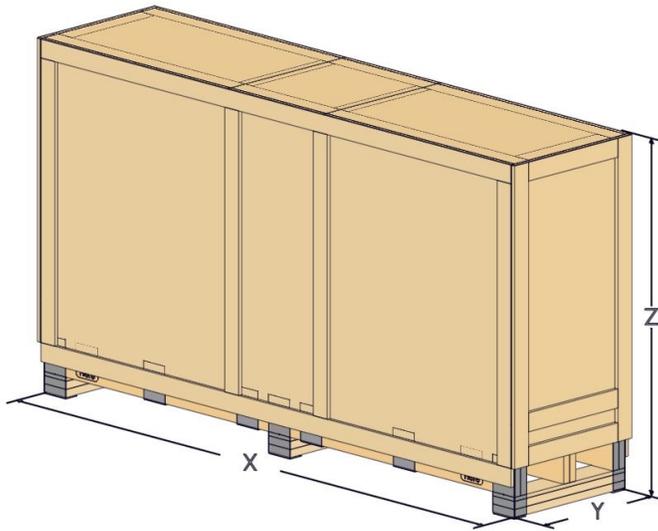
Inländische Haubenkisten



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	46 3/4 [1187]
2336	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	52 3/4 [1340]
2440	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	52 3/4 [1340]
3240	103 3/8 [2626]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3250DS	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3255	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	60 3/4 [1543]
3855	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	66 3/4 [1695]
4455	118 3/8 [3007]	27 7/8 [708]	72 3/4 [1848]

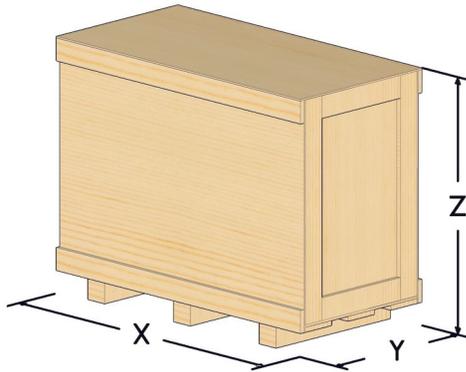
HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.

Internationale Haubenkisten



Hood Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z (With Hood)
1832	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
2336	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
2440	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3240	105 [2667]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3250DS	120 [3048]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3255	120 [3048]	29 1/2 [749]	65 3/4 [1668]
3855	120 [3048]	29 1/2 [749]	71 3/4 [1821]
4455	120 [3048]	29 1/2 [749]	77 3/4 [1973]

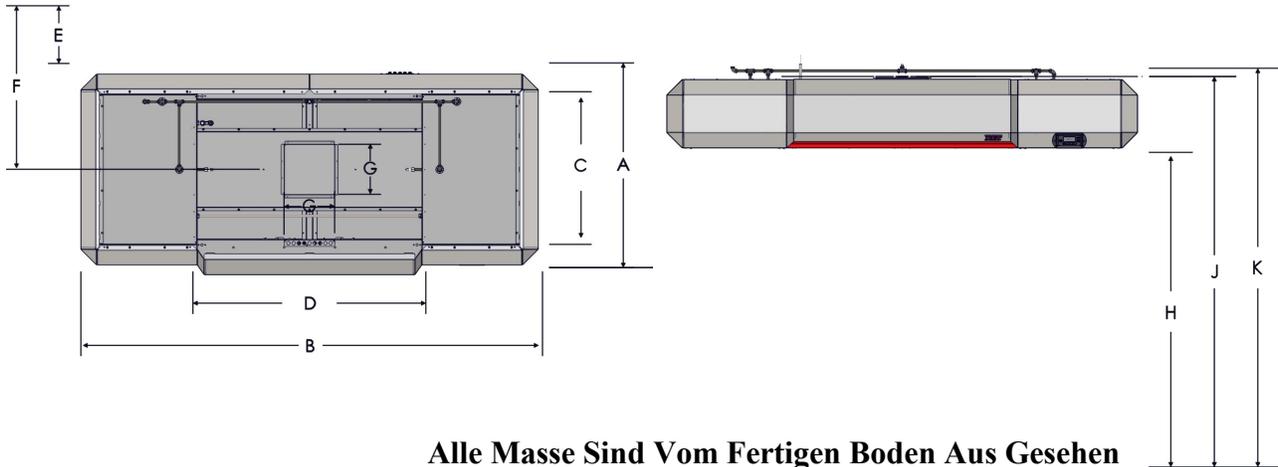
Leichtentuch-Kisten



Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
18xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
18xx-2			
18xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	27 1/2 [699]
24xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]
24xx-2			
24xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	31 1/2 [800]

Shroud Crate Dimensions			
Oven Model	X	Y	Z
32xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
32xx-2			
32xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	39 1/2 [1003]
38xx-1	51 1/4 [1302]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]
38xx-2			
38xx-3	66 1/4 [1683]	25 1/2 [648]	45 1/2 [1156]

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.



Alle Masse Sind Vom Fertigen Boden Aus Gesehen

Oven Model	Hood Dimensions										Hood Only Weights	Hood & Shroud Weights			Crated Weight Domestic			Crated Weight		
	A	B	C	D	E*	F*	G	H	J	K		Double	Triple	Hood	Double	Triple	Hood	Double	Triple	
1832	33 1/2 [851]	85 1/4 [2165]	21 1/2 [546]	30 1/4 [768]		31 [787]					271 [123]	454 [206]	511 [232]	477 [216]	629 [285]	741 [336]	561 [254]	762 [346]	825 [374]	
2440	39 1/2 [1003]	93 1/4 [2369]	27 1/2 [699]	38 1/4 [972]		34 [864]					314 [142]	513 [233]	574 [260]	525 [238]	688 [312]	811 [368]	609 [276]	828 [376]	895 [406]	
3240	47 1/2 [1207]	93 1/4 [2369]	35 1/2 [902]	38 1/4 [972]	15 1/4 [387]	38 [965]	12 [305]	69 5/8 ±1/8 [1768]	85 3/8 [2169]	88 1/8 [2238]	349 [158]	579 [263]	646 [293]	564 [256]	753 [342]	891 [404]	648 [294]	901 [409]	975 [442]	
3250 DS	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		38 [965]					389 [176]	619 [281]	646 [288]	634 [288]	819 [371]		725 [329]	978 [444]		
3255	47 1/2 [1207]	108 1/4 [2750]	35 1/2 [902]	53 1/4 [1353]		38 [965]					389 [176]	619 [281]	687 [312]	634 [288]	819 [371]	962 [436]	725 [329]	978 [444]	1053 [478]	
3855	53 1/2 [1359]	108 1/4 [2750]	41 1/2 [1054]	53 1/4 [1353]		41 [1041]					419 [190]	666 [302]	737 [334]	668 [303]	866 [393]	1017 [461]	765 [347]	1036 [470]	1114 [505]	
4455	59 1/2 [1511]	108 1/4 [2750]	47 1/2 [1207]	53 1/4 [1353]		44 [1118]					442 [200]	712 [323]	786 [357]	694 [315]	911 [413]	1073 [487]	796 [361]	1092 [495]	1175 [533]	

Ovens	Hood/Shroud Package	Hood Size	Shroud Size
X3H-1832-xxxxx	02-9F-1832-xxxxx	1832	1832
X3H-2336-xxxxx	02-9F-2336-xxxxx	2440	2336
X3H-2440-xxxxx	02-9F-2440-xxxxx	2440	2440
X3H-3240-xxxxx	02-9F-3240-xxxxx	3240	3240
X3H-3250-xxxxx-DS	02-9F-3250-xxxxx	3255	3250DS
X3H-3255-xxxxx	02-9F-3255-xxxxx	3255	3255
X3H-3855-xxxxx	02-9F-3855-xxxxx	3855	3855
X3H-4455-xxxxx	02-9F-4455-xxxxx	4455	4455

Exhaust Fan And Curb Dimensions			Crated Weight (Stacked)
31 [787]	31 [787]	67 [1702]	185 [84]



* E und F sind die Mindestabstände zur fertigen brennbaren oder nicht brennbaren Wandkonstruktion.

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], ± 1/4 [6], sofern nicht anders angegeben.
Alle Gewichte in Pfund [Kilogramm], sofern nicht anders angegeben.

Exhaust Flow Rates VOLUME (min. recommended)									
			Ovens On						
			18xx	24xx	32xx	38xx	44xx		
	Top	Middle	Bottom						
Single	X			500	500	500	500	500	
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
Double	X			500	500	500	500	500	
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
	X		X	500	500	670	800	950	
				[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]	
Triple	X			500	500	500	500	500	
				[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	[14.16]	
	X	X			500	500	670	800	950
					[14.16]	[14.16]	[18.97]	[22.65]	[26.9]
	X		X		540	720	960	1140	1360
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]
	X		X		540	720	960	1140	1360
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]
	X	X	X		540	720	960	1140	1360
					[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]
X	X	X		540	720	960	1140	1360	
				[15.29]	[20.39]	[27.18]	[32.28]	[38.51]	

 Alle Werte sind CFM [m³ / min], sofern nicht anders vermerkt. Die Zahlen repräsentieren GESAMTVOLUMEN an dem Kanal gemessen.

In Übereinstimmung mit den mechanischen Vorschriften muss Zusatzluft zugeführt werden. Bei gewerblichen Küchen wird die Menge der Zusatzluft durch die Anforderungen an die Durchflussmenge der Abzugshaube und alle anderen Anforderungen an die Durchflussmenge in der Küche bestimmt.

Für einen Capture & Containment (C&C)-Test müssen mindestens Rauchkerzen verwendet werden. Siehe hierzu die Belüftungsanforderungen im Abschnitt Backofen in diesem Handbuch.

Es wird empfohlen, nach Abschluss der Installation einen Test- und Bilanzbericht (TAB) zu erstellen. Dieser Bericht muss mindestens die folgenden Punkte enthalten:

- Gesamtluftstrom aller Klimaanlage, Zusatzluft (MUA) und Abgassysteme.
- Luftstrom an allen Zu- und Abluftgittern.
- Luftströme an Abzugshauben im Vergleich zu den Konstruktionspezifikationen.

Ein abschließender Luftbilanzbericht mit Korrekturen der im Bericht festgestellten Probleme trägt dazu bei, sicherzustellen, dass Ihre Gebäudesysteme ordnungsgemäß und effizient funktionieren. Siehe "Anforderungen und Richtlinien für die Ofenbelüftung".

Exhaust Flow Rates VELOCITY (min. recommended)											
			Ovens On			18xx	24xx	32xx	38xx	44xx	
	Top	Middle	Bottom								
Single	X			187.5	187.5	93.75	93.75	93.75			
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]			
Double	X			187.5	187.5	93.75	93.75	93.75			
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]			
	X		X	187.5	187.5	125.625	150	178.125			
				[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]			
Triple	X			187.5	187.5	93.75	93.75	93.75			
				[57.15]	[57.15]	[28.58]	[28.58]	[28.58]			
		X			187.5	187.5	125.625	150	178.125		
					[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]		
				X	202.5	270	180	213.75	255		
					[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]		
	X	X			187.5	187.5	125.625	150	178.125		
					[57.15]	[57.15]	[38.29]	[45.72]	[54.29]		
	X			X	202.5	270	180	213.75	255		
					[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]		
		X		X	202.5	270	180	213.75	255		
					[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]		
X	X		X	202.5	270	180	213.75	255			
				[61.72]	[82.3]	[54.86]	[65.15]	[77.72]			



Alle Werte sind FPM [M/Min], sofern nicht anders angegeben. Die Zahlen stellen die am Fettfilter gemessene VELOCITY dar.



Überprüfen Sie anhand der Bauvorschriften, wie hoch die minimal erforderliche CFM-Geschwindigkeit ist und dass sie größer ist als die in der obigen Tabelle aufgeführten Werte für die Größe und Anzahl der unter der Haube befindlichen Öffnungen.

Die obigen VELOCITY-Messwerte werden ermittelt, indem ein Anemometer 3" vom Fettfilter entfernt gehalten wird. Führen Sie mehrere Messungen an verschiedenen Stellen der Filter durch und ermitteln Sie den Durchschnitt der Ergebnisse.

Eingänge In Elektrische

XLT Hood Electric Utility Specifications			
	# of Circuits	Rating	Purpose
Standard	1	208/240 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	120 VAC, 1 Phase, 60 Hz, 20 Amp	Ovens
World	1	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 6 Amp	VFD Controller
	up to 3	230 VAC, 1 Phase, 50 Hz, 10 Amp	Ovens



VORSICHT

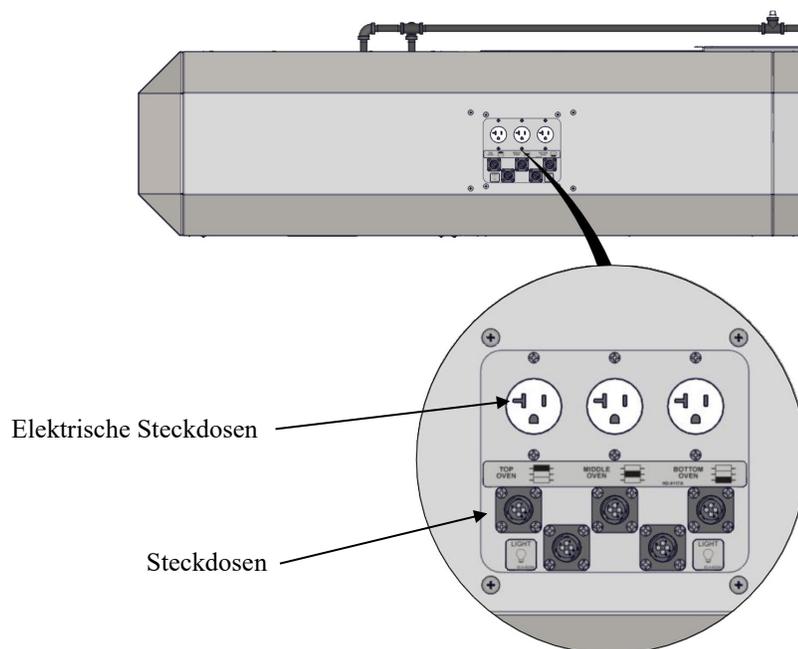
Nicht an 3-Phasen-Strom anschließen. Nur 1 Phase.

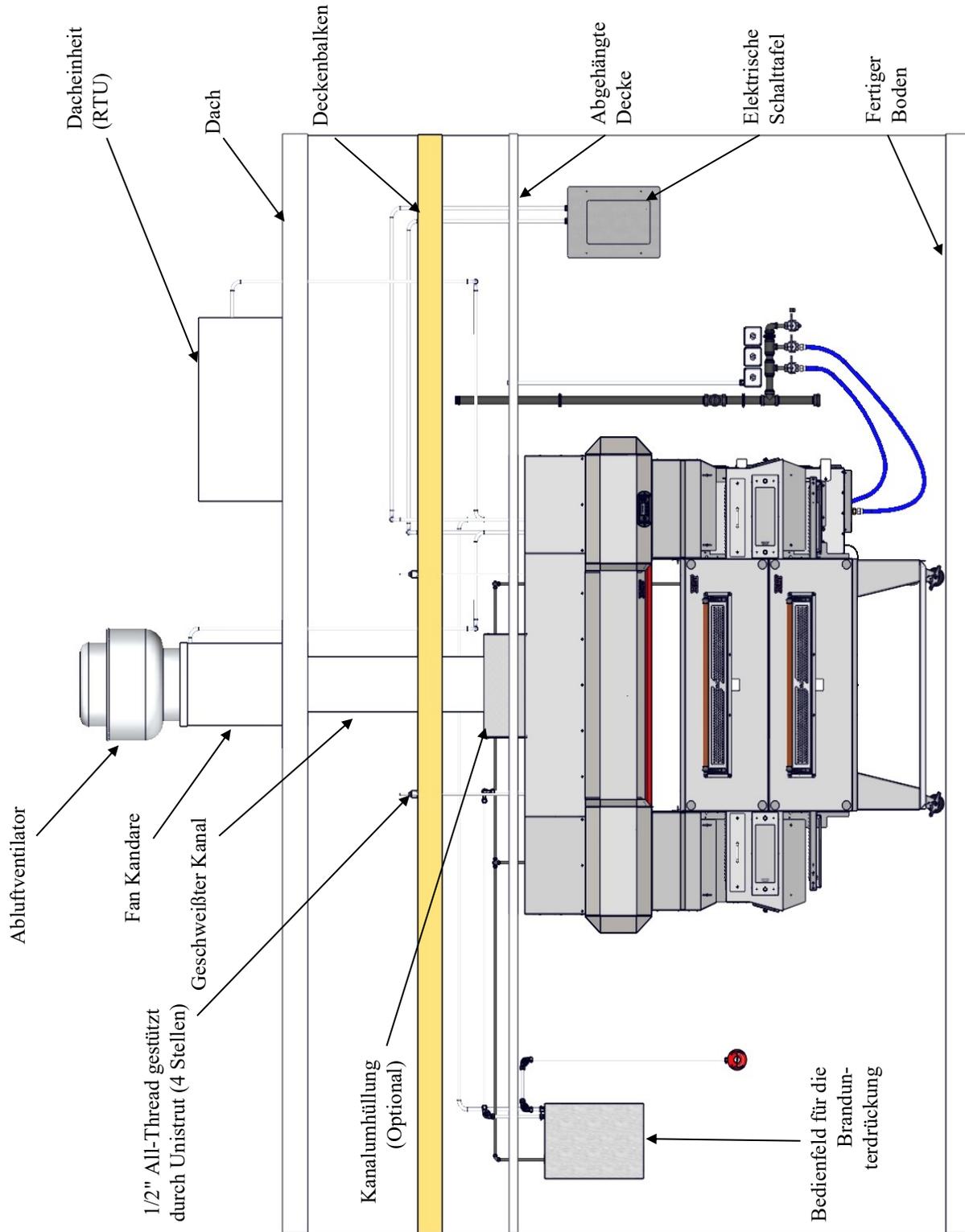
Ausgänge Vom Stromnetz

Das XLT-Hauben-System bietet:

- Bis zu drei (3) Schaltausgänge für die HVAC-Klappe und/oder die dedizierte Einheit
- Einen (1) 230 VAC, 10 Ampere, variabler Frequenz, dreiphasiger Stromausgang für den Abluftventilator
- Bis zu drei (3) Steckdosen für Öfen
- Ein (1) 24 VDC Feueralarmsignal

Das Verteilerkabel wird physisch an den Ofen angeschlossen.

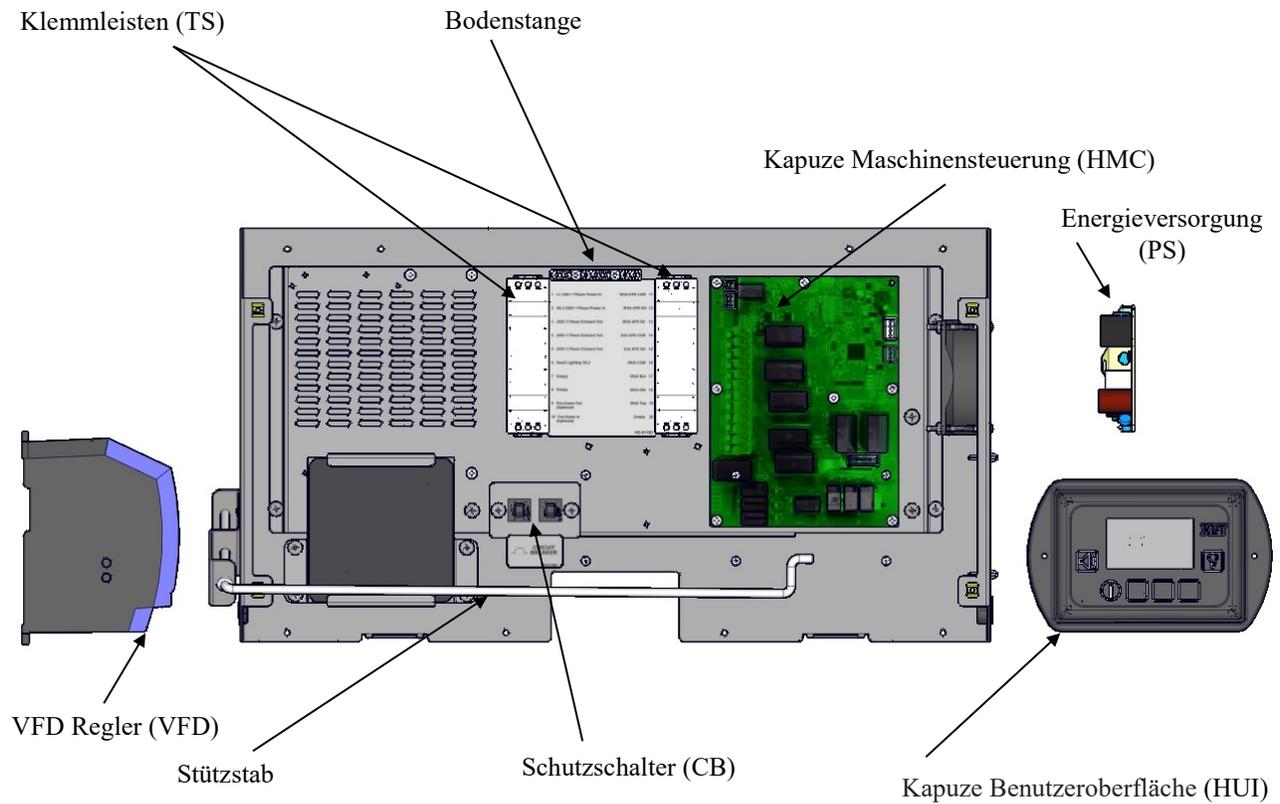




*Die obige Abbildung zeigt die Konfiguration eines Gasofens

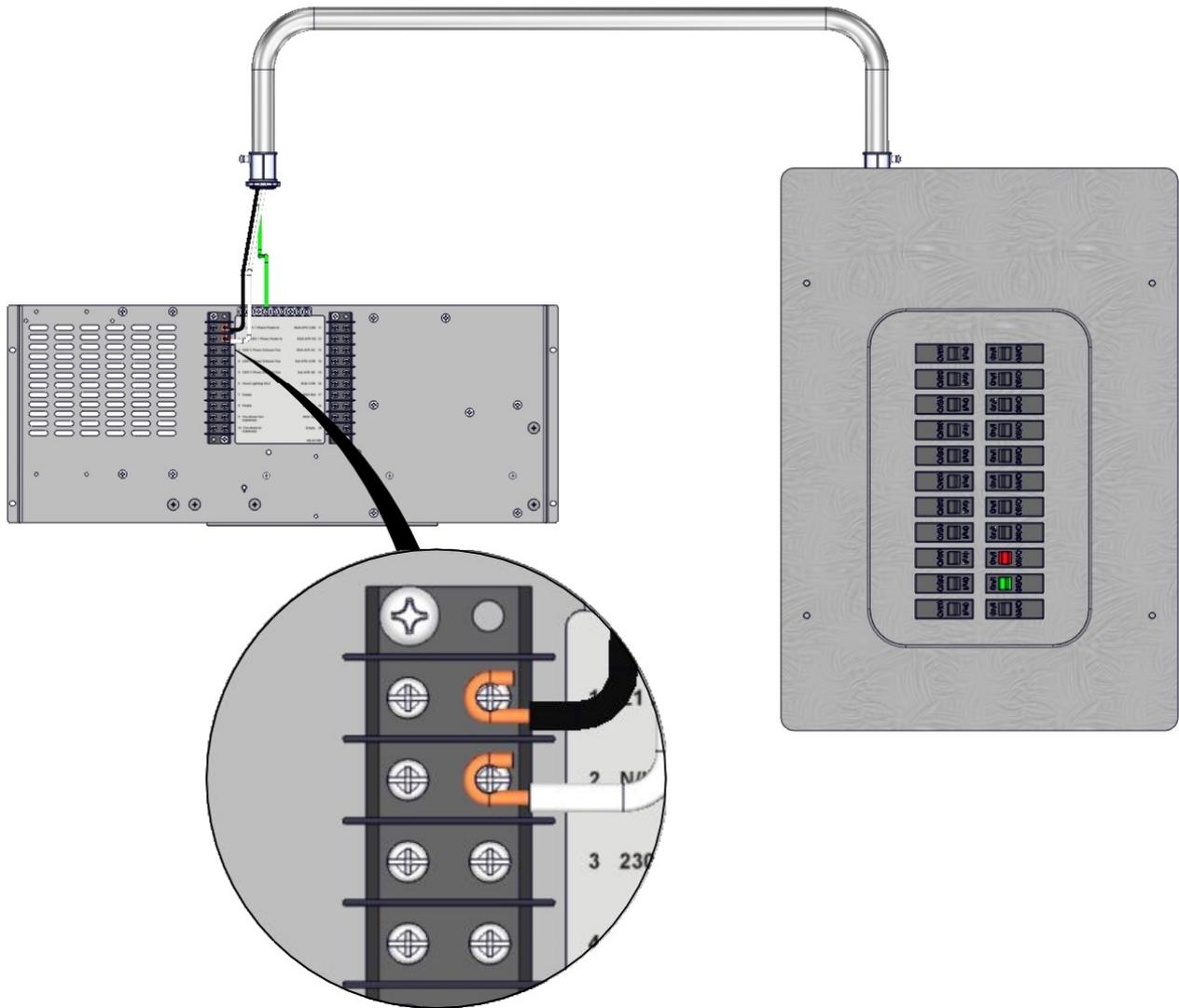
Alle Strukturelemente, Elektro- und Feuerlöschanlagen sind nur als Referenz dargestellt.

VFD-Steuerkasten

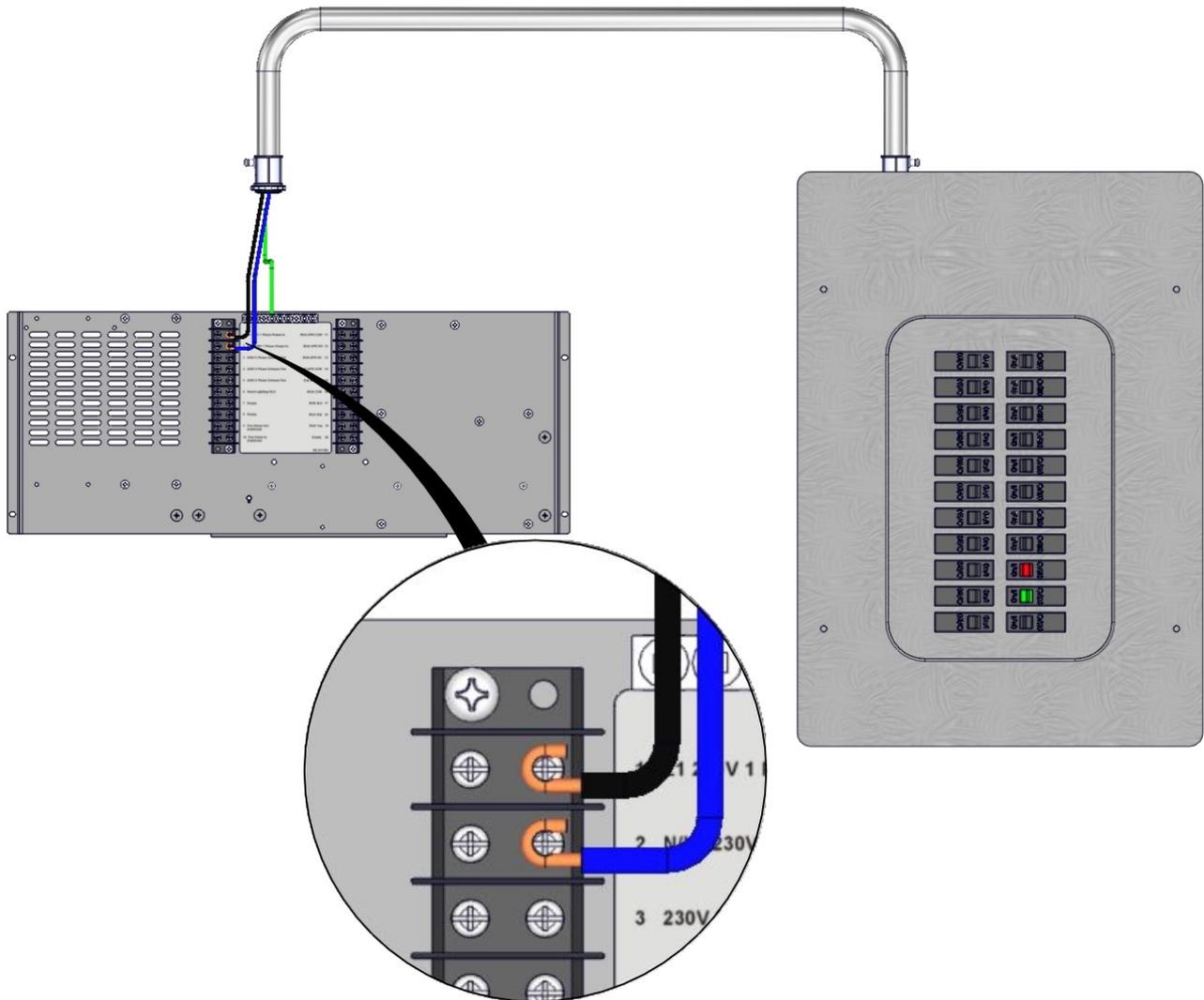


VFD-Steuerkasten (Abdeckung abgenommen)

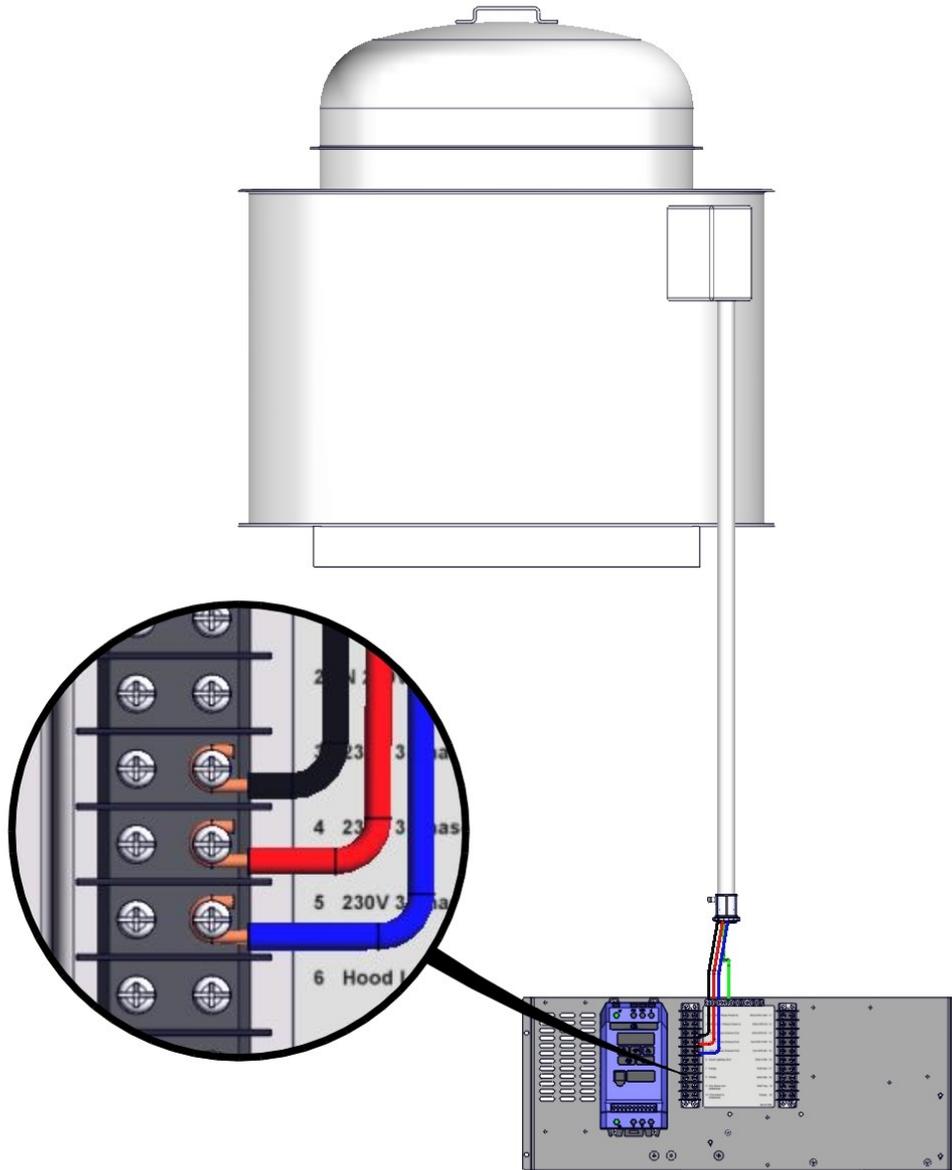
Eingangsleistung zum VFD-Controller - Standard (208/240V einphasig)



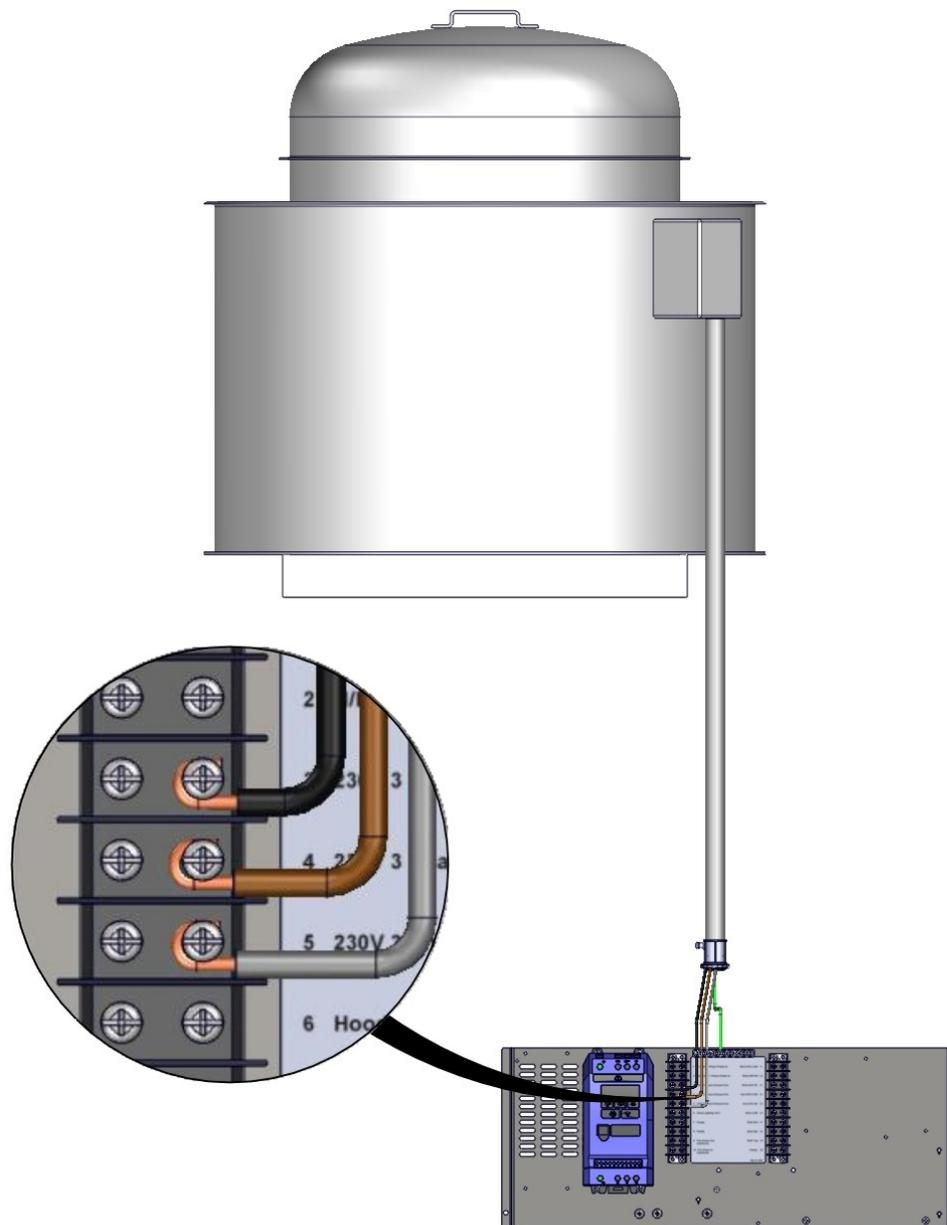
Eingangsleistung zum VFD-Regler - Welt (230V / 50Hz)



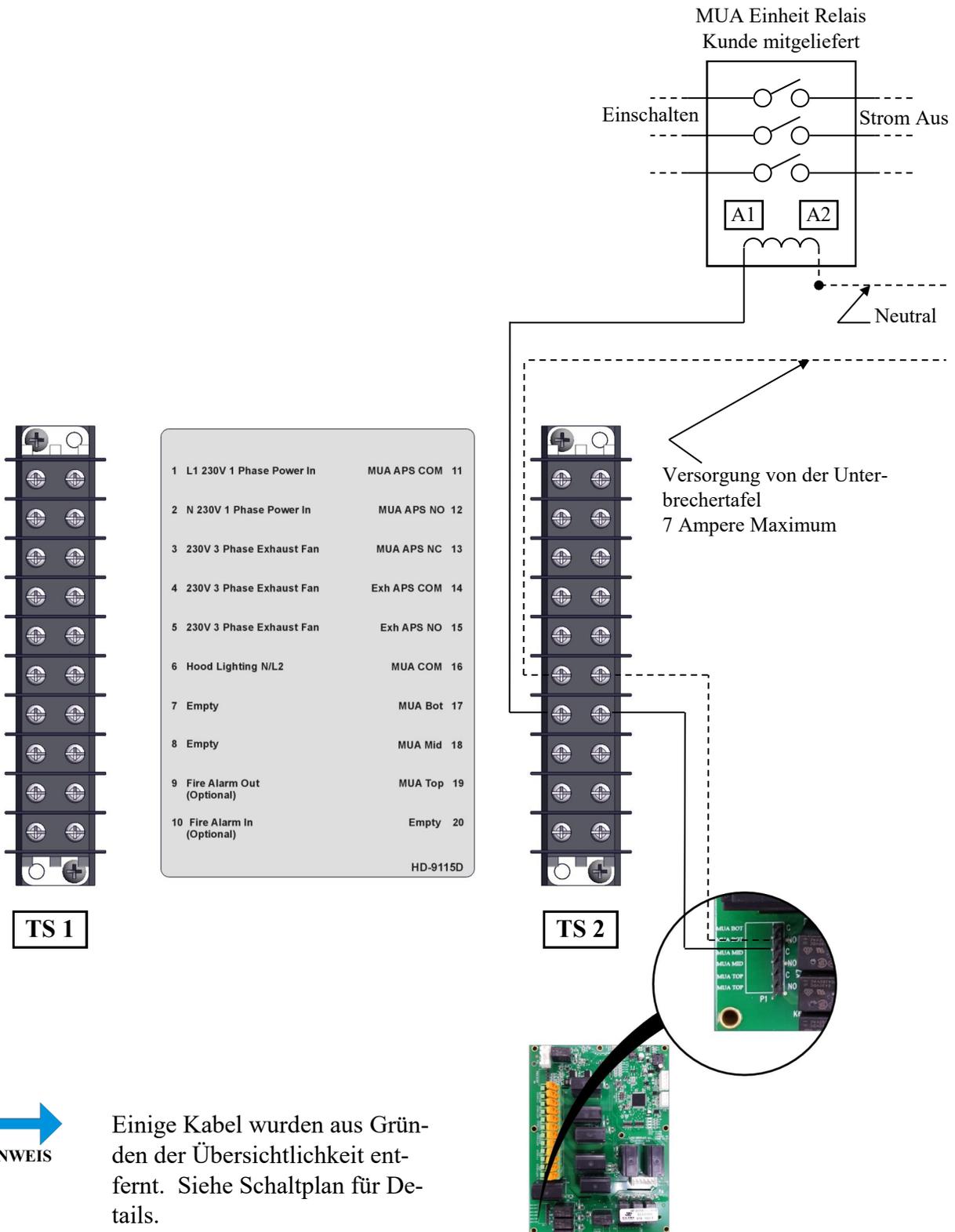
Ausgangsleistung vom VFD zum Abluftventilator - Standard



Ausgangsleistung vom VFD zum Abluftventilator - Welt



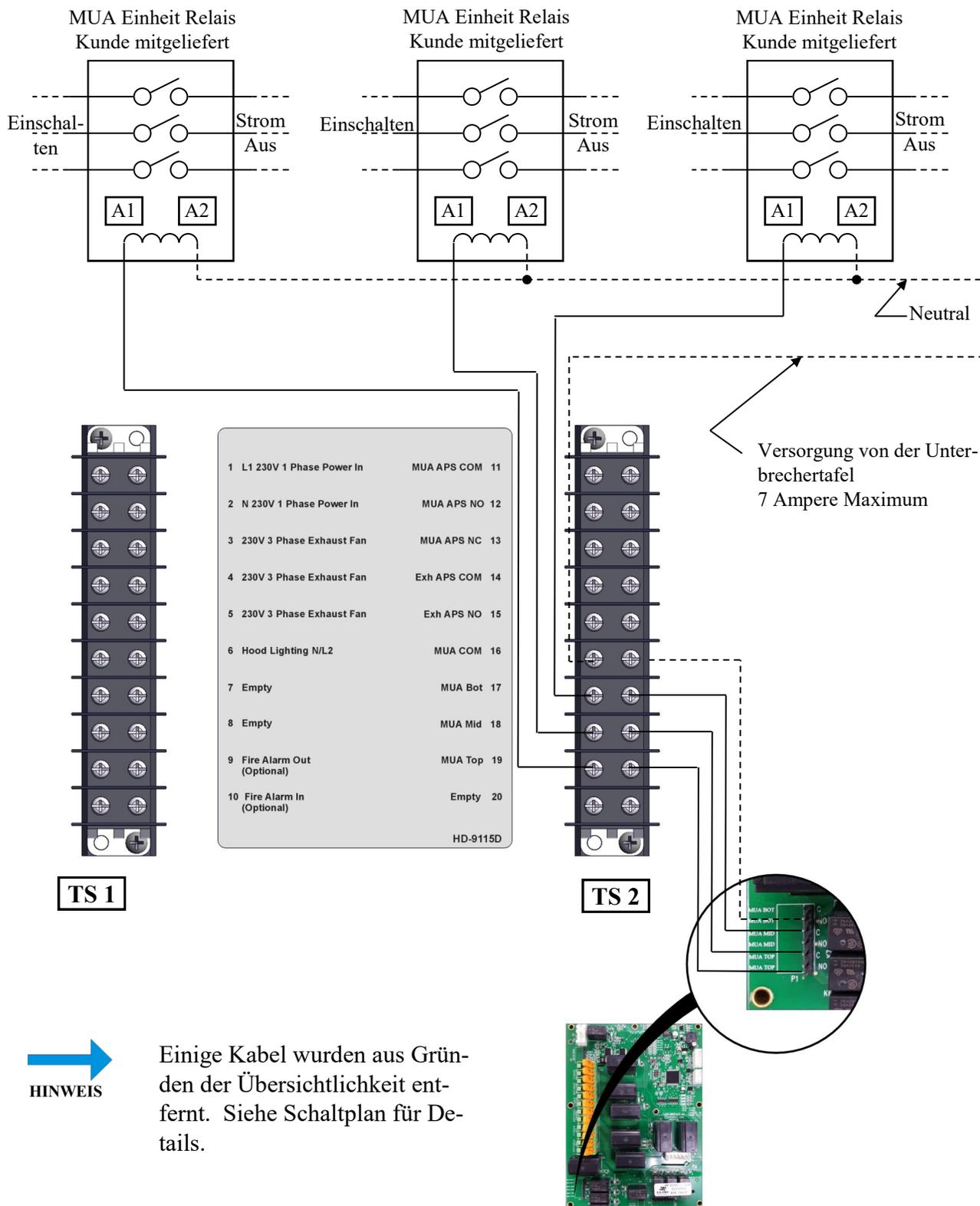
MUA Dämpferrelais - Einzigen Ausgang—Spannung und Frequenz



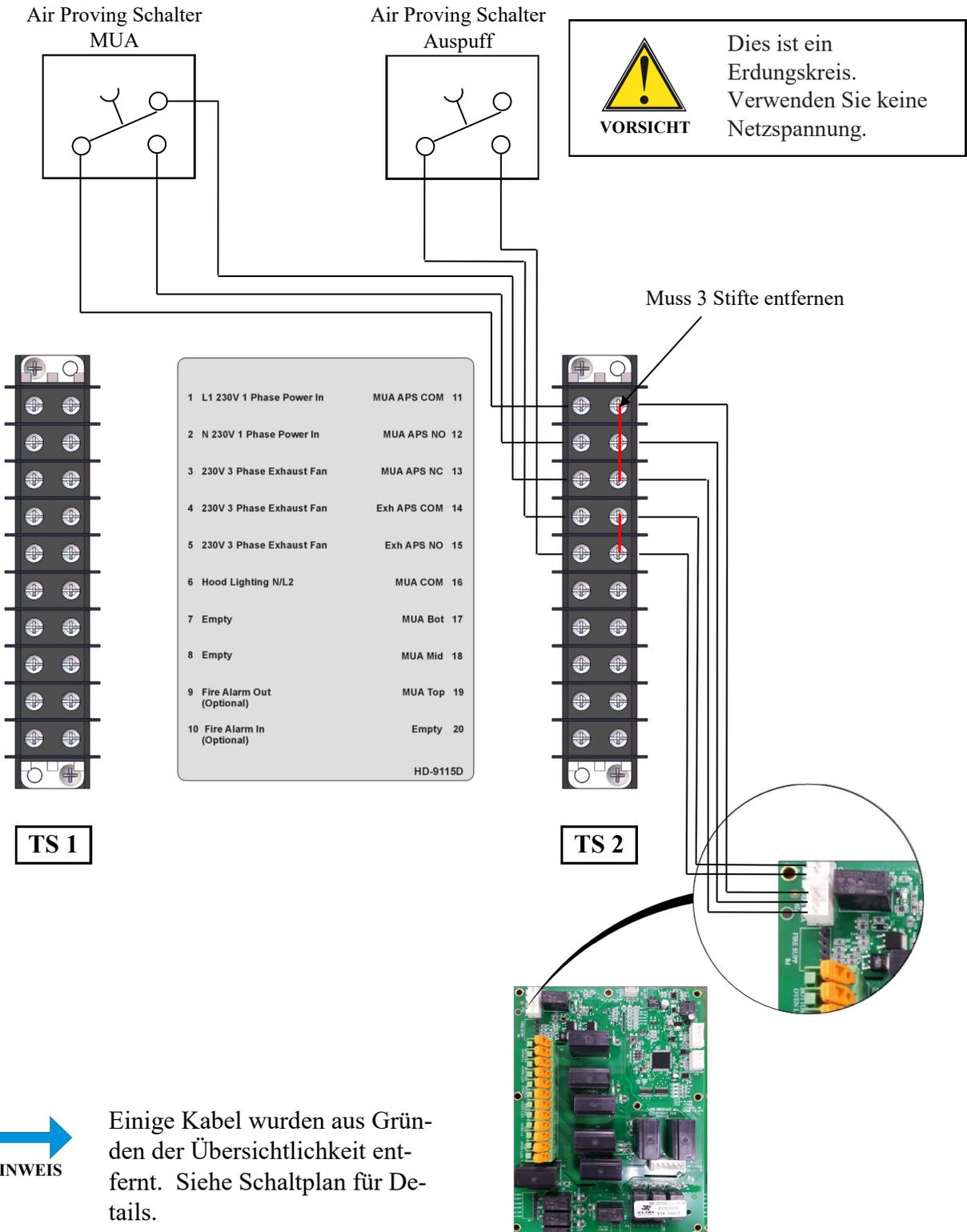
Einige Kabel wurden aus Gründen der Übersichtlichkeit entfernt. Siehe Schaltplan für Details.



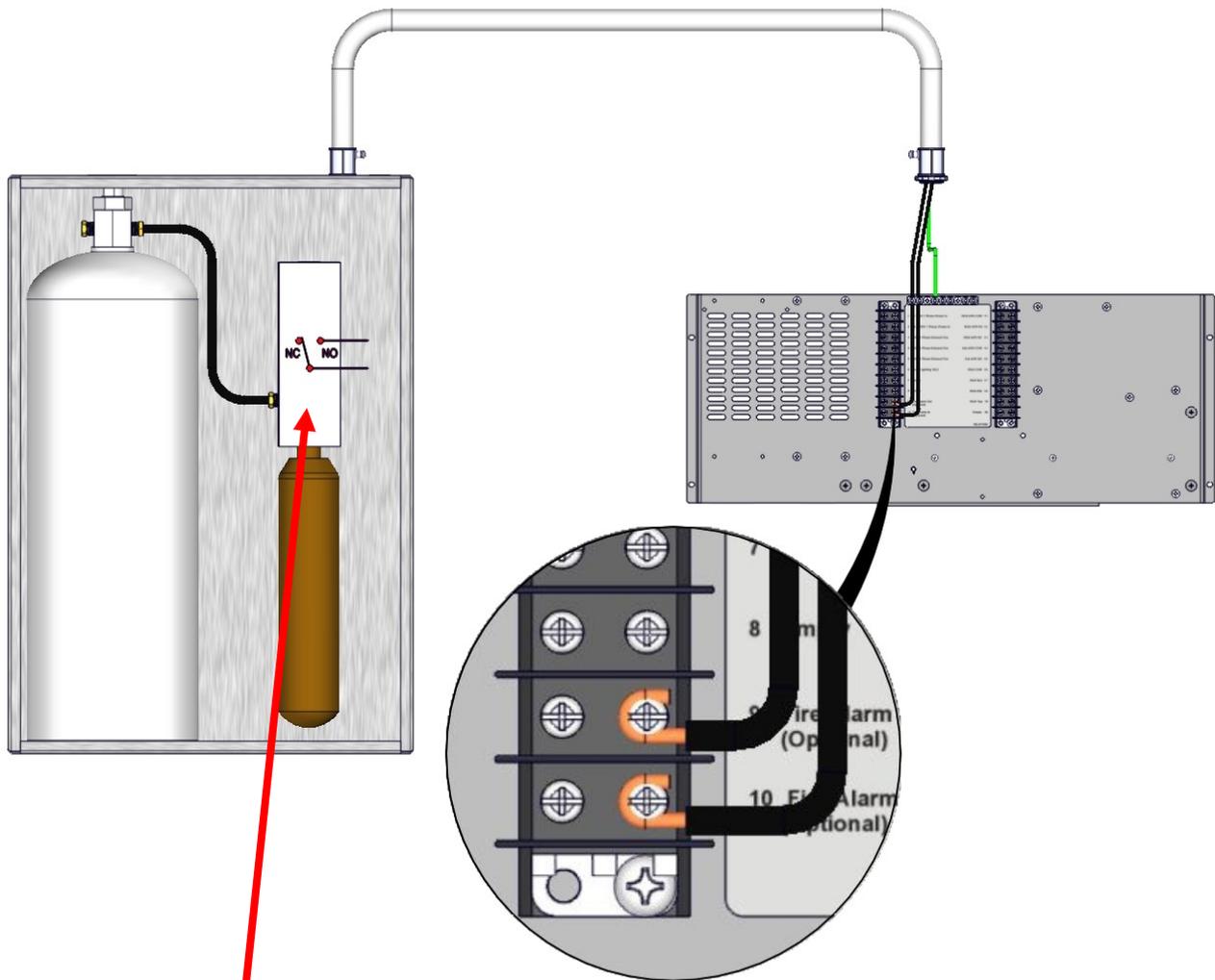
MUA Dämpferrelais - Einzigen Ausgang—Spannung und Frequenz



Welt (230V / 50Hz) -Mit Luft Proving Schalter



Feueralarmrelais - Spannung und Frequenz



Verbinden Sie die Drähte von der Verteilerdose mit den Schließerkontakten im Feuerlöschschrank.



Das TS1-10R steht unter Spannung, wenn das Feuerlöschsystem aktiviert worden ist.



ACHTUNG

Der Ofen muss kühl sein und das Stromkabel muss abgezogen sein, bevor die Montage der Haube beginnt.



VORSICHT

Wenn der Ofen zur Montage und Installation der Haube von seinem Einbauort entfernt werden soll, ist das folgende Verfahren zu befolgen:

1. Ziehen Sie den Netzstecker.
2. Räder entriegeln.
3. Lösen Sie die Halterung.
4. Wenn die Haube fertig montiert ist, bringen Sie den Ofen an seinen ursprünglichen Standort.
5. Rückhaltevorrichtung anschließen.
6. Rollen verriegeln.
7. Stromkabel einstecken.
8. Normale Beleuchtungsanweisungen befolgen.

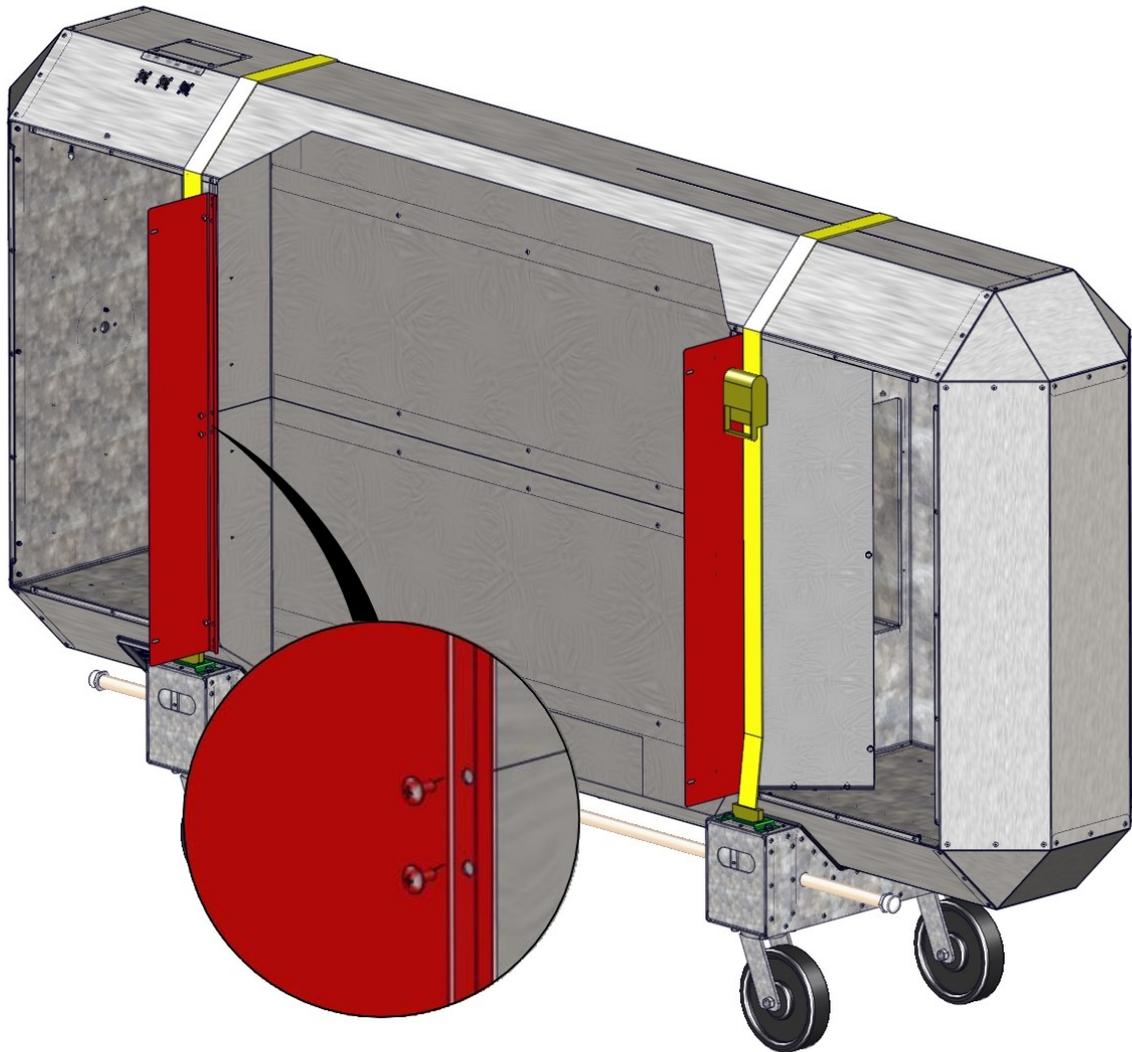


TIPP

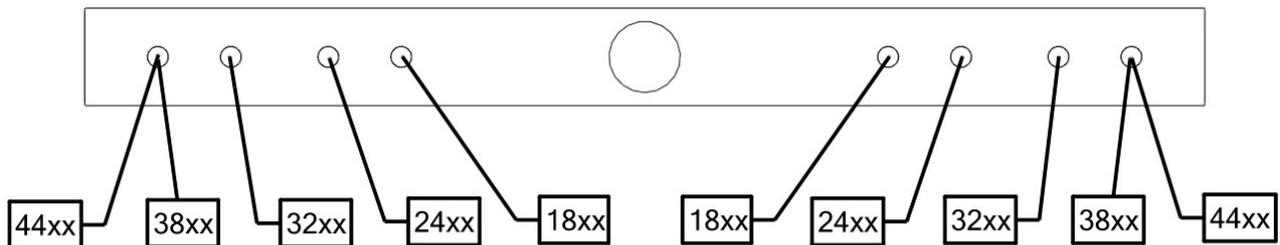
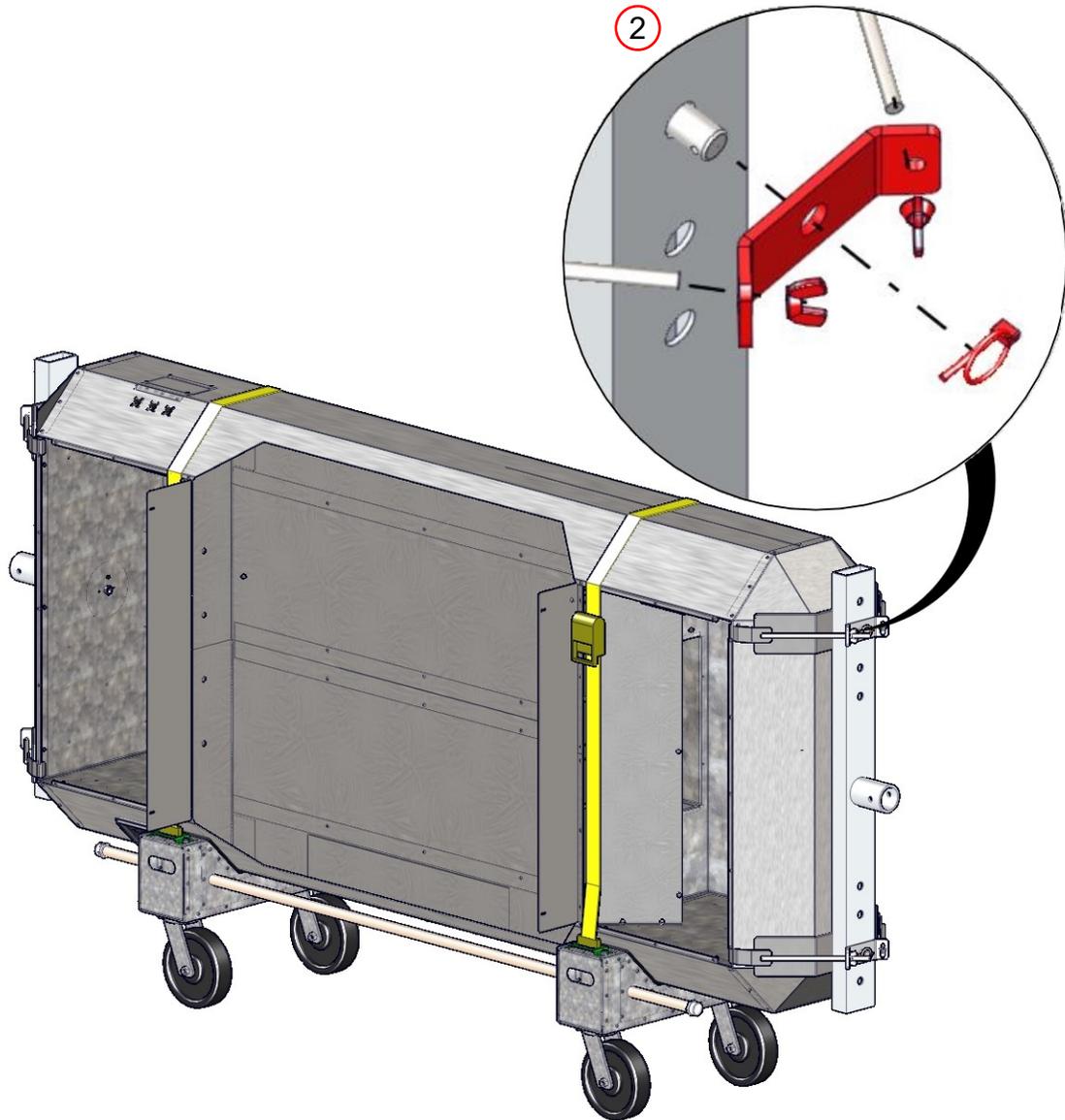
Lesen und verstehen Sie zunächst die Schritte. Sie veranschaulichen, wie die Haube und die Verkleidungsteile zu installieren sind.

Haube vorbereiten - Haubenübergangsschienen montieren

①



Hebezeug-Einrichtung



Alle 44xx-Haubenmodelle funktionieren in demselben Schlitz wie die 38xx-Haubenmodelle, wenn die aktuelle Hebevorrichtung verwendet wird. Die Haken werden nicht bis zu einer der beiden Endkanten des Kastens aufgesetzt.

Warnung und Sicherheitsinformationen

Eine XLT-Haube kann mit der richtigen Hebevorrichtung leicht bewegt werden. Die Verwendung einer von XLT zugelassenen Hebevorrichtung wird dringend empfohlen. Kontaktieren Sie XLT für weitere Informationen.



ACHTUNG

- Diese Haube ist schwer und kann kippen oder herunterfallen und Verletzungen verursachen.
- Halten Sie NIEMALS einen Teil Ihres Körpers unter eine Haube, die an den Hebeböcken aufgehängt ist. Es besteht Quetschgefahr, wenn die Haube herunterfällt oder verrutscht.
- Legen Sie Ihre Hände NICHT auf die vertikale Stange des Hebebocks unter der Winde des Hebebocks. Wenn sich die Winde des Wagenhebers beim Drehen des Wagenhebergriffs absenkt, entsteht eine Quetschstelle zwischen der Winde und der Stange.



VORSICHT

Seien Sie VORSICHTIG, wenn Sie die Haube auf dem Wagen rollen, insbesondere wenn Sie Rampen hinauf- oder hinunterfahren und über Unebenheiten fahren. Lassen Sie die Gurte/Bänder an, bis sich der Ofen in der Nähe des Montagebereichs befindet.



ACHTUNG

- Achten Sie darauf, dass die Kerbe am Rohr der Windenbaugruppe mit dem Stift im Stativfuß ausgerichtet ist. Diese Ausrichtung ist wichtig, damit der Wagenheber richtig ausgerichtet bleibt.
- Überprüfen Sie den reibungslosen Betrieb. Das Seil darf nicht eingeklemmt sein und muss reibungslos über die Rolle oben auf der Stangenbaugruppe laufen.
- Überprüfen Sie das Kabel vor jedem Gebrauch.
- Wenn das Kabel ausgefranst ist oder Anzeichen von übermäßigem Verschleiß aufweist, darf es NICHT verwendet werden, bis es ausgetauscht ist.
- Ersetzen Sie das Kabel mindestens einmal jährlich durch ein Drahtseil, das den Spezifikationen des Herstellers des Hebezeugs entspricht oder diese übertrifft.
- Überschreiten Sie nicht die angegebene Kapazität des Wagenhebers.



ACHTUNG

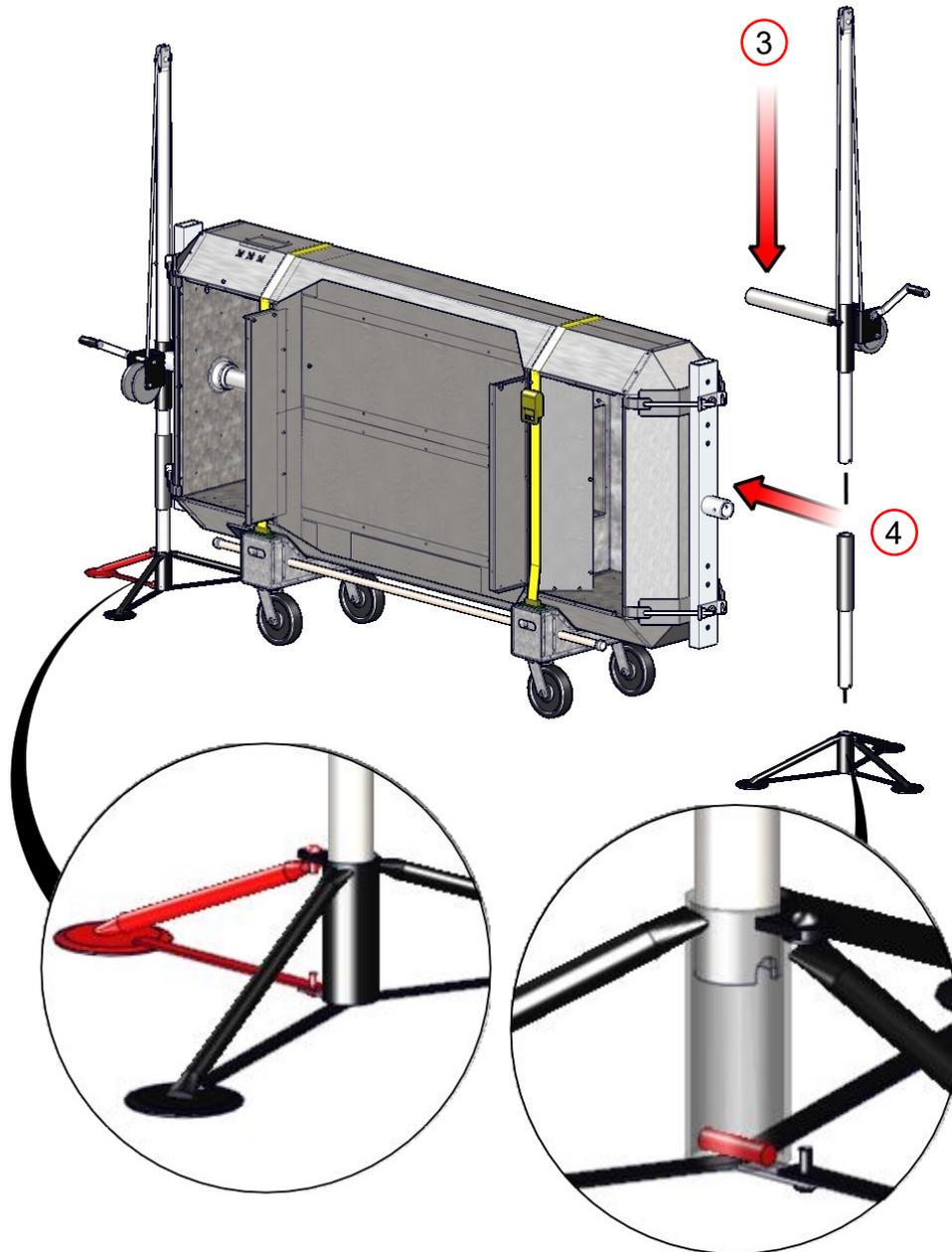
Wenn die Hebeböcke nicht ordnungsgemäß und vollständig in das Heberohr eingerastet sind, führt dies zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod durch eine herabfallende Haube.



ACHTUNG

- Beide Wagenheber müssen gleichzeitig angehoben werden, da sie sich sonst verhaken und eine gefährliche Situation entstehen kann.
- Begeben Sie sich zu keiner Zeit unter die Motorhaube.
- Die Haube ist schwer. Seien Sie vorsichtig.

Hebebock-Einrichtung

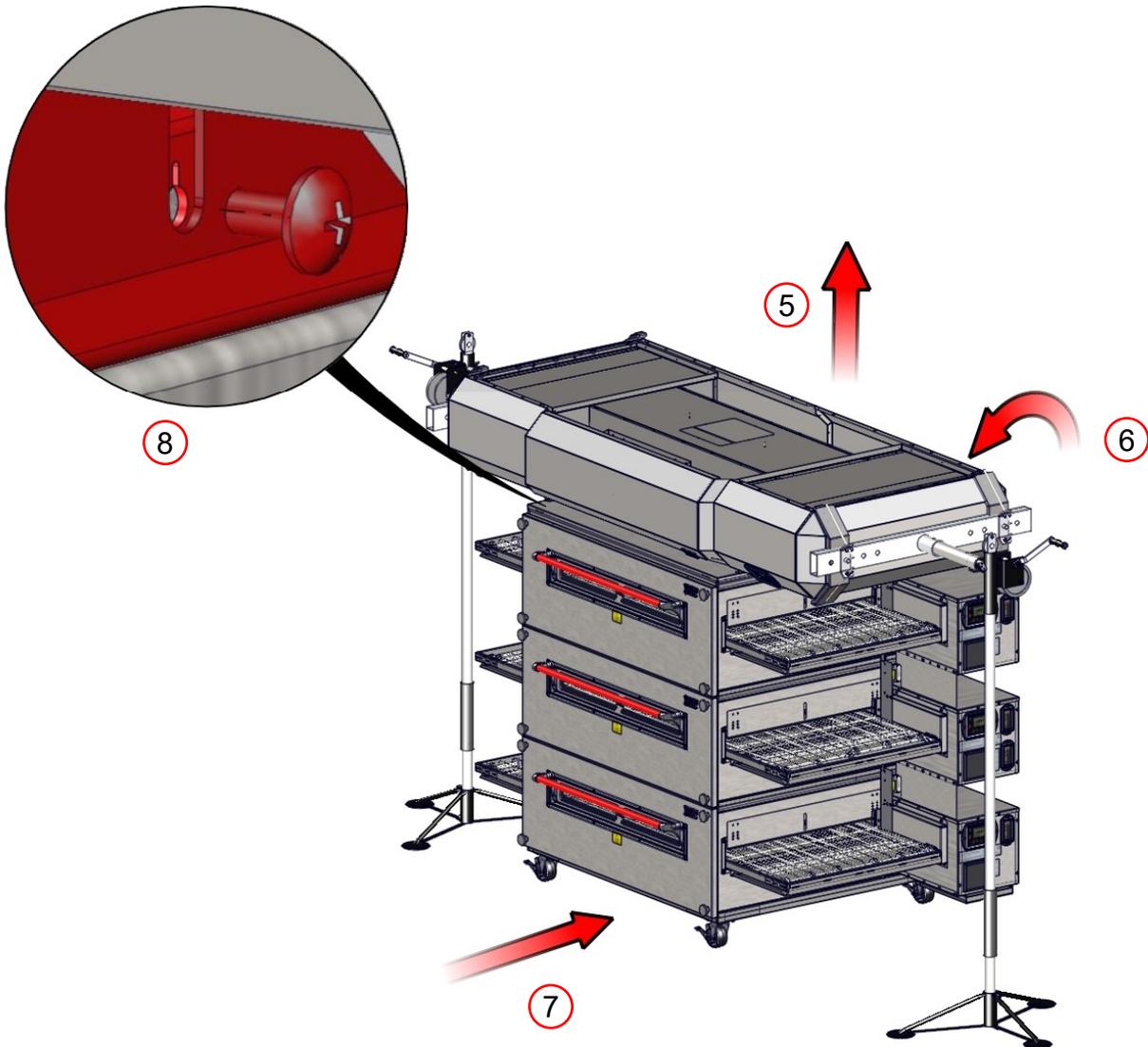


Das klappbare Bein des Stativs muss von der Haube aus nach außen gerichtet sein.

Stapelhaube auf den Öfen



- Beide Wagenheber müssen gleichzeitig angehoben werden, da sie sich sonst verhaken und eine gefährliche Situation entstehen kann.
- Begeben Sie sich zu keiner Zeit unter die Haube.
- Die Haube ist kopflastig. Seien Sie vorsichtig.



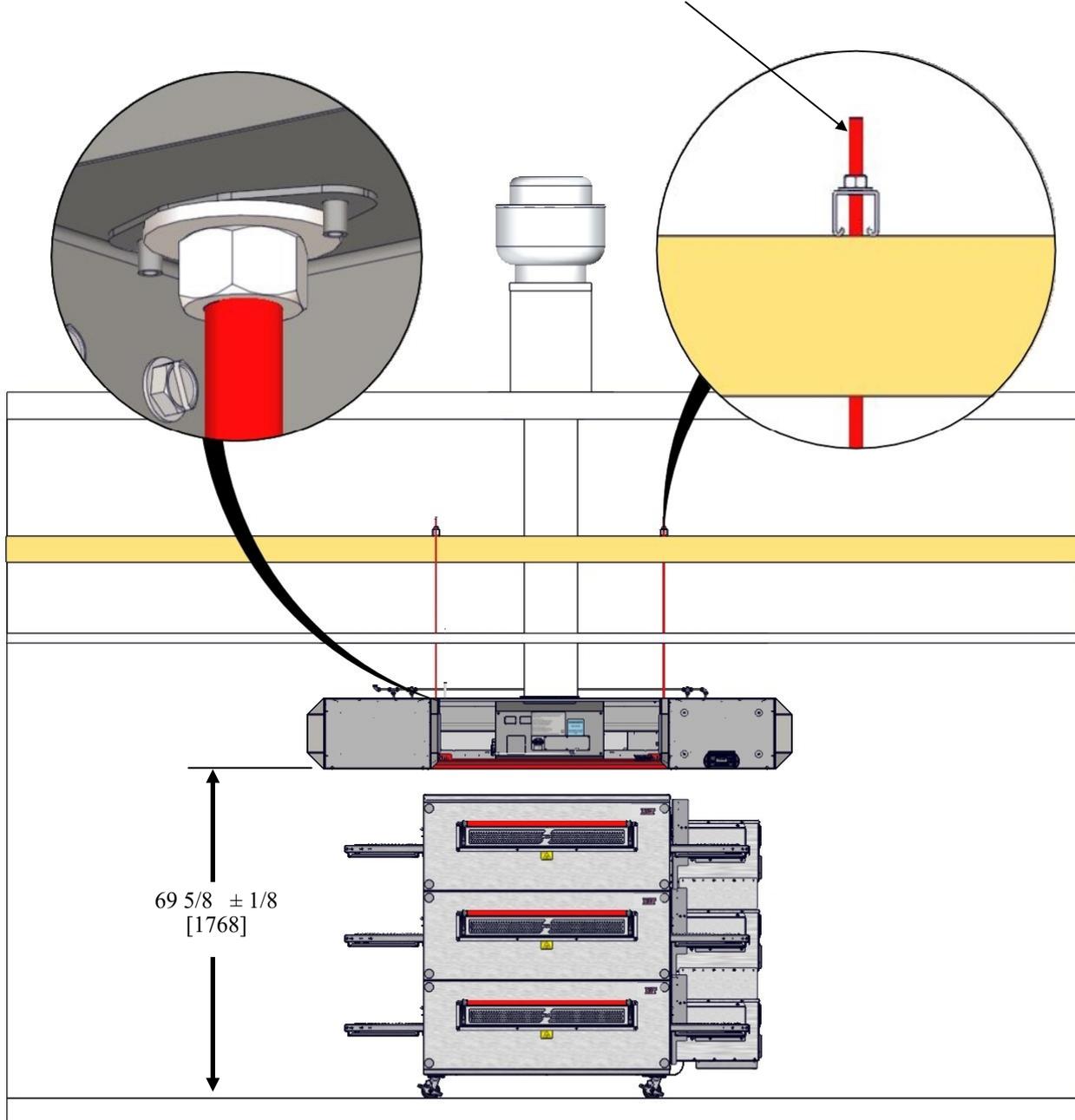
Haube an Deckenbalken aufhängen



ACHTUNG

Die Haube muss an den Deckenbalken aufgehängt werden.

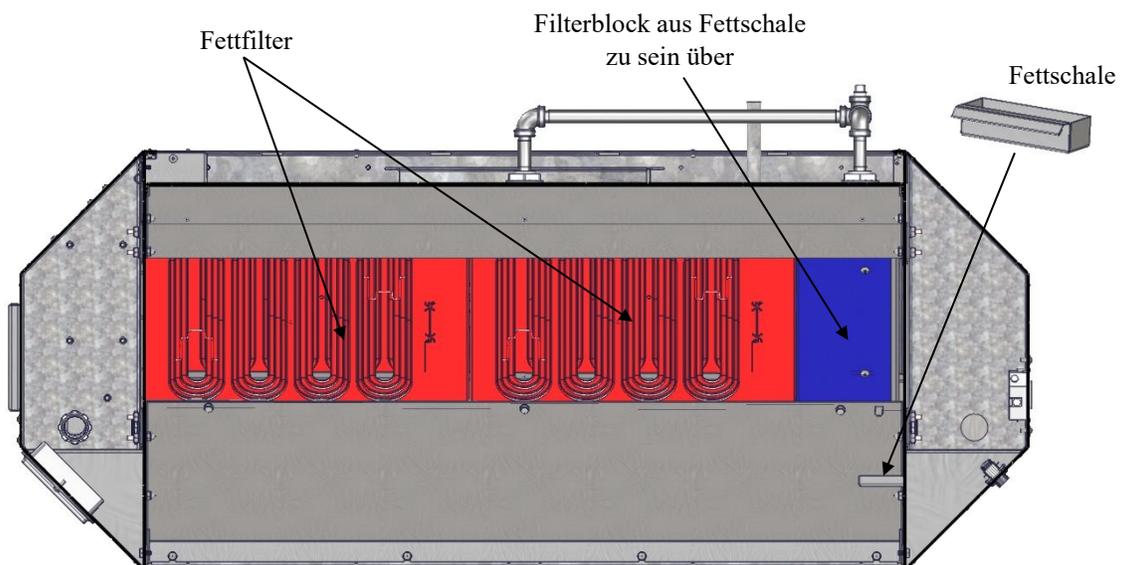
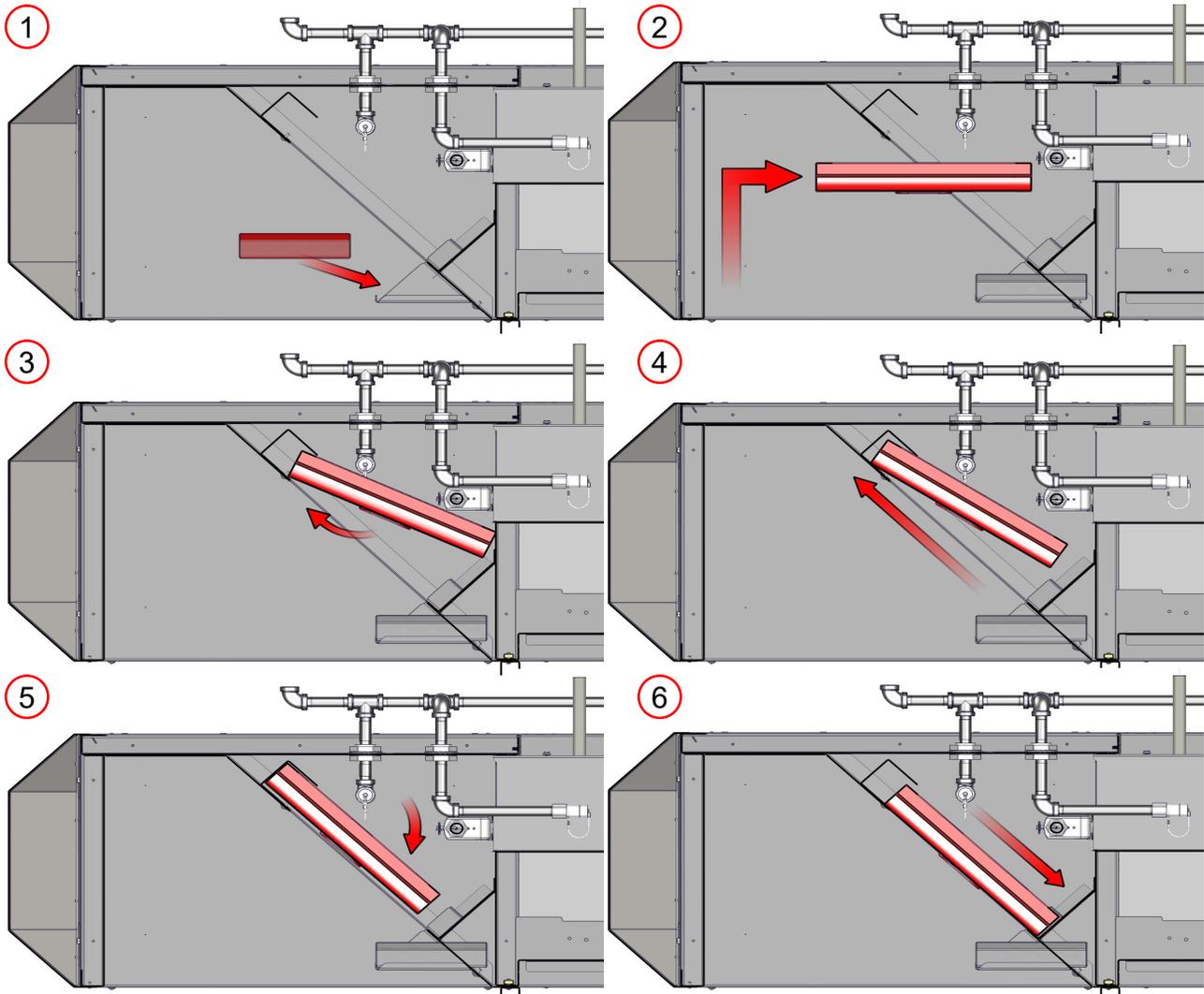
Alle Gewinde werden von anderen bereitgestellt



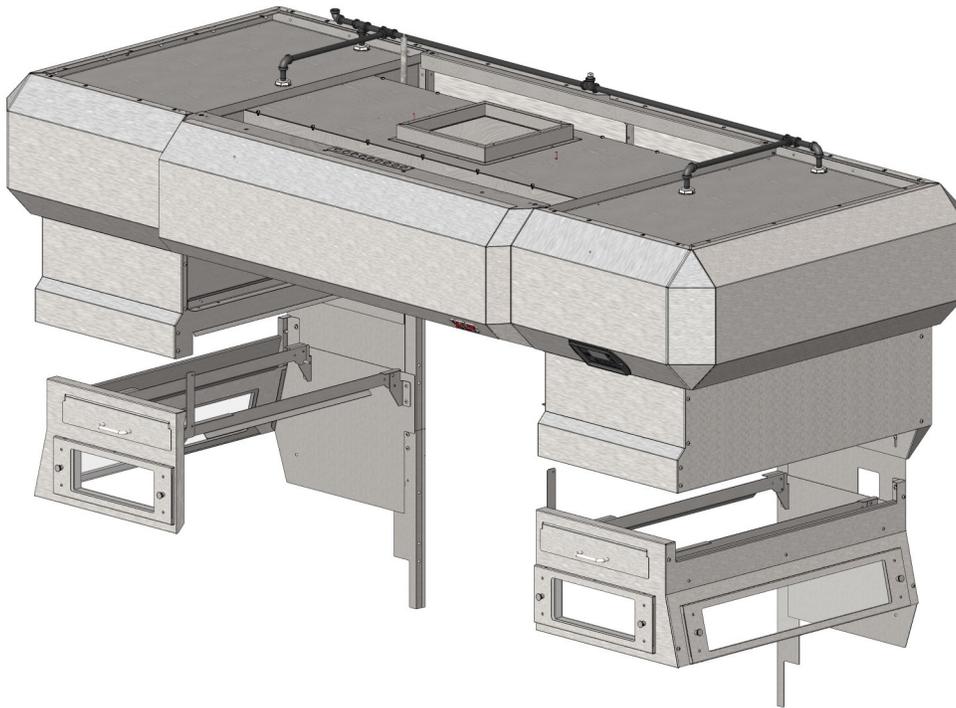
Dieses Maß gilt vom fertigen Fußboden bis zur Unterseite der aufgehängten Haube.

HINWEIS: Alle Abmessungen in Zoll [Millimeter], $\pm 1/4$ [6], sofern nicht anders angegeben.

Installieren von Fettauffangwannen, Abdeckungen und Fettfiltern



Arbeitsanleitung für die F-Motorhaubenverkleidung



Scannen Sie, um die Videoanleitung anzusehen



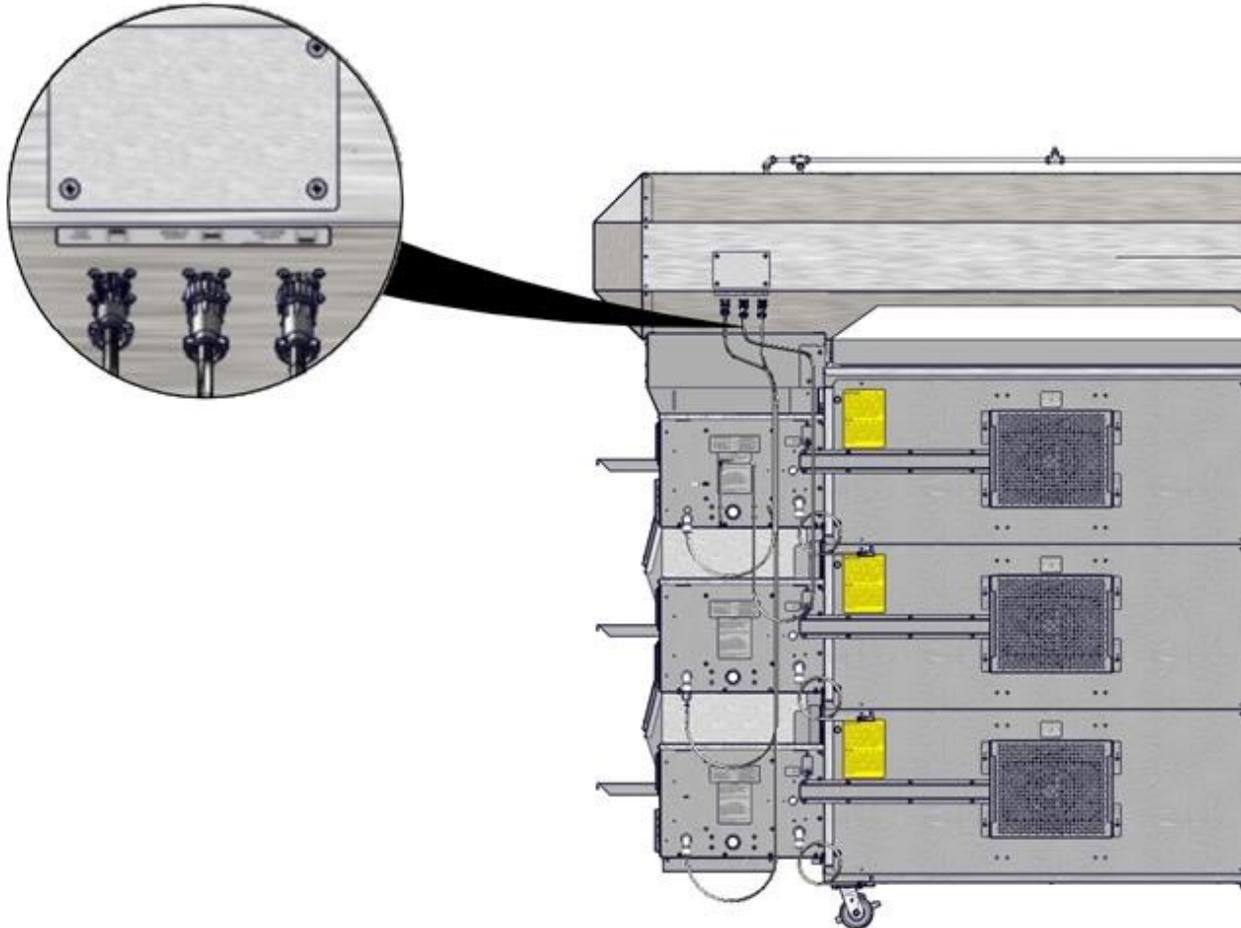
Oder besuchen :

xltovens.com/f2-shrouds

Tool Requirements	
Screwdriver: Phillips #2	
3/8" (10mm) Wrench	

Shroud Boxes		
Box Labels	Double Stack	Triple Stack
	Qty	Qty
RH Upper Shroud Box	1	1
LH Upper Shroud Box	1	
RH Lower Shroud Box	1	2
LH Lower Shroud Box	1	2
Accessories Box	1	1

Montage der Haubenverschiebungsseilanordnung



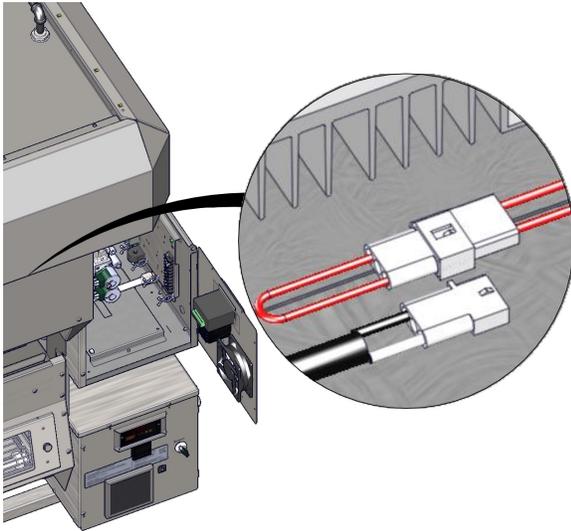
Alle Dunstabzugshauben sind mit drei (3) Steckdosen für die Verlegung von Schaltern ausgestattet, unabhängig davon, wie viele XLT-Backöfen installiert sind.

Für einen einzelnen Ofen verwenden Sie die Position "Oben".
Bei einem Doppelstapel verwenden Sie die Position "Oben" für den oberen Ofen und "Unten" für den unteren Ofen, wobei "Mitte" offen bleibt.

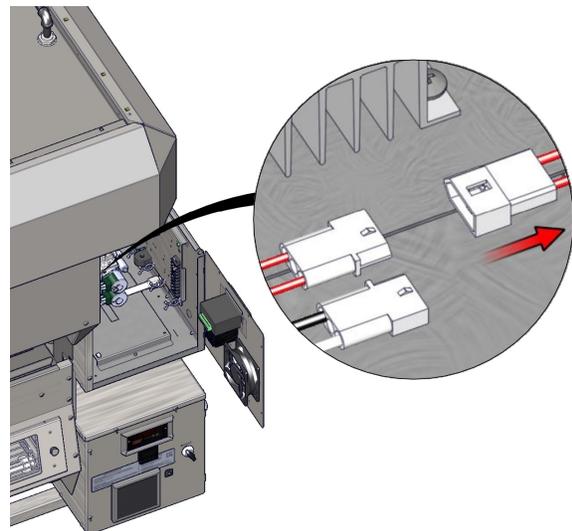
Stecken Sie das Steuerkabel jedes Ofens in die dafür vorgesehene Stelle ein und verriegeln Sie es an der Unterseite des Haubensteuerungsgehäuses.

Haubenverlegungsseil anschließen

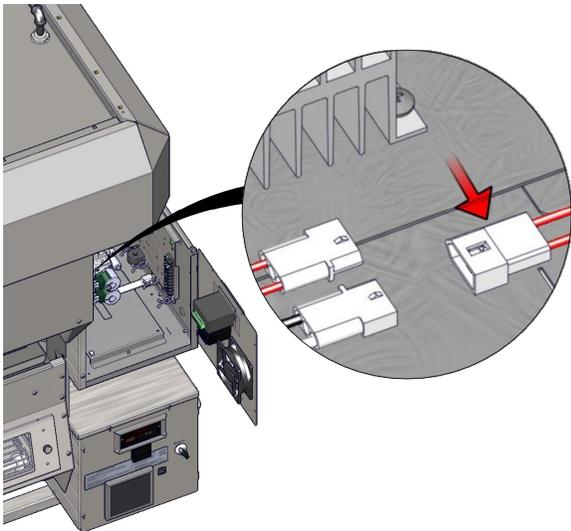
1



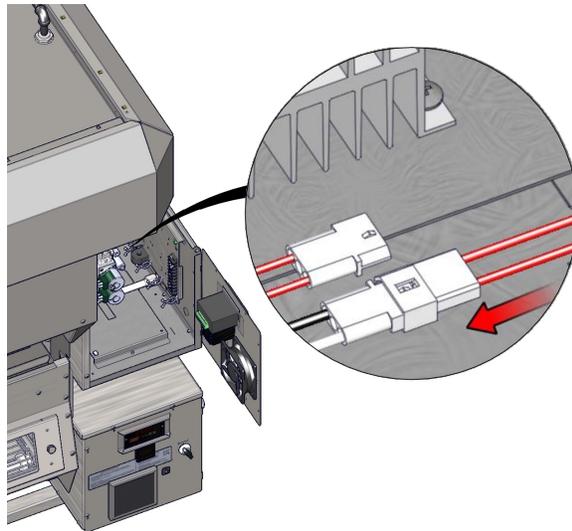
2



3



4



Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

Variable Frequency Drive Anpassungen

Alle XLT-Hauben werden im Werk einem Funktionstest unterzogen. Der Betrieb wird überprüft, und es werden Anpassungen vorgenommen, um den ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen. Die Bedingungen vor Ort unterscheiden sich jedoch manchmal von den Werksbedingungen. Es ist notwendig, dass ein autorisierter Servicetechniker den Betrieb prüft und, falls erforderlich, Einstellungen vor Ort vornimmt.

Die folgenden Punkte müssen vor der Inbetriebnahme der Haube überprüft werden, um sicherzustellen, dass die in diesem Handbuch aufgeführten Spezifikationen und Anforderungen erfüllt sind:

- Korrekte Drehung des Ventilators
- Ausgegliche Zuluft

Die Checkliste für die Erstinbetriebnahme der Haube, die sich am Ende dieses Handbuchs befindet, muss zum Zeitpunkt der Installation ausgefüllt und vom Kunden unterschrieben an XLT und den autorisierten Händler zurückgeschickt werden, um die Garantiebestimmungen in Kraft zu setzen. Wenn die Inbetriebnahme-Checkliste nicht vollständig ausgefüllt und an XLT zurückgeschickt wird, wird die Garantie nicht anerkannt.

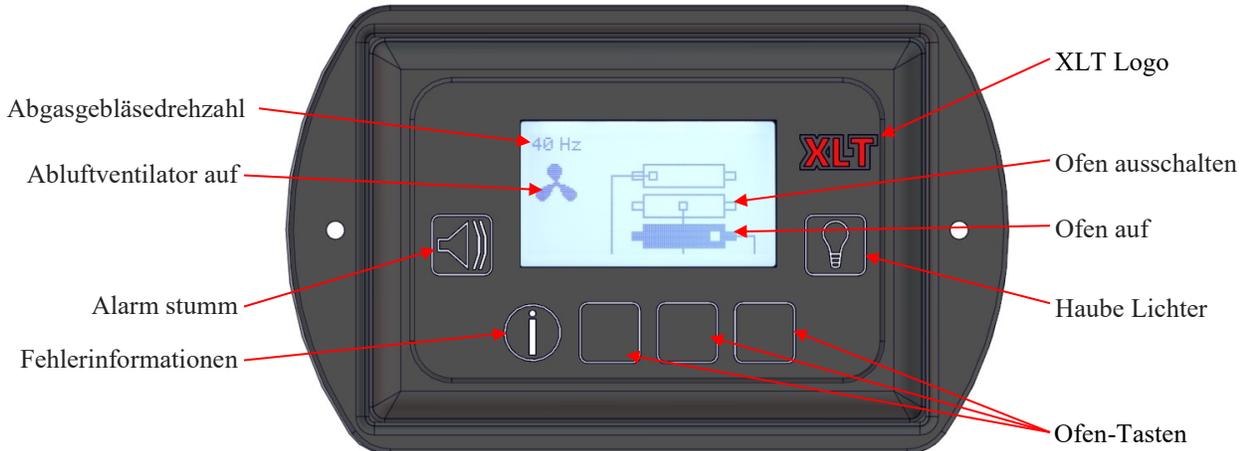
Der VFD-Regler ist werksseitig auf die in der nachstehenden Tabelle angegebenen Werte eingestellt.

VFD Controller Settings							
Ovens On			1832, 2336 & 2440	3240, 3250DS & 3255	3855	4455	
Top	Middle	Bottom					
Single	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
Double	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
			X	20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
Triple	X		X	20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
	X			20 Hz	25 Hz	30 Hz	30 Hz
		X		20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
			X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
	X	X		20 Hz	30 Hz	35 Hz	45 Hz
	X		X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz
	X	X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz	
X	X	X	30 Hz	35 Hz	40 Hz	50 Hz	
Fire Suppression			60 Hz DO NOT CHANGE				

Wenn Sie entweder mehr oder weniger Luftstrom benötigen, gehen Sie wie folgt vor: (Siehe Abbildung der Benutzeroberfläche der Haube auf der nächsten Seite)

1. Halten Sie die Tasten LIGHTS und XLT LOGO gedrückt, um in den werkseitigen Technikmodus zu gelangen.
2. Verwenden Sie die Pfeile nach oben/unten, um den manuellen Luftausgleich zu erreichen.
3. Drücken und halten Sie die ENTER-Taste für drei (3) Sekunden. Die gesamte Zeile wird blinken.
4. Blättern Sie zur gewünschten Ofeneinstellung. Drücken Sie ENTER.
5. +/- sollte blinken und ermöglicht +/- Änderungen bis zu 10 Hz.
6. ENTER drücken, um die Änderungen zu speichern.
7. ON drücken, um den Luftausgleich zu testen.

Erste Inbetriebnahme

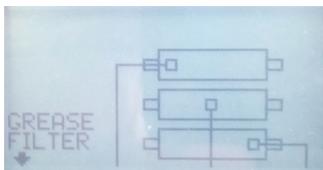


Wenn XLT-Backöfen mit einer XLT-Haube ausgestattet sind und die Steckdosen in die Haube statt in die Wand eingesteckt werden, ist die Haupt-Einschalttaste des Backofens deaktiviert und funktioniert nicht mehr. Die Hauben-Benutzerschnittstelle (HUI) der XLT-Haube hat Vorrang vor der Einschalttaste des Backofens.

Betrieb der Haube

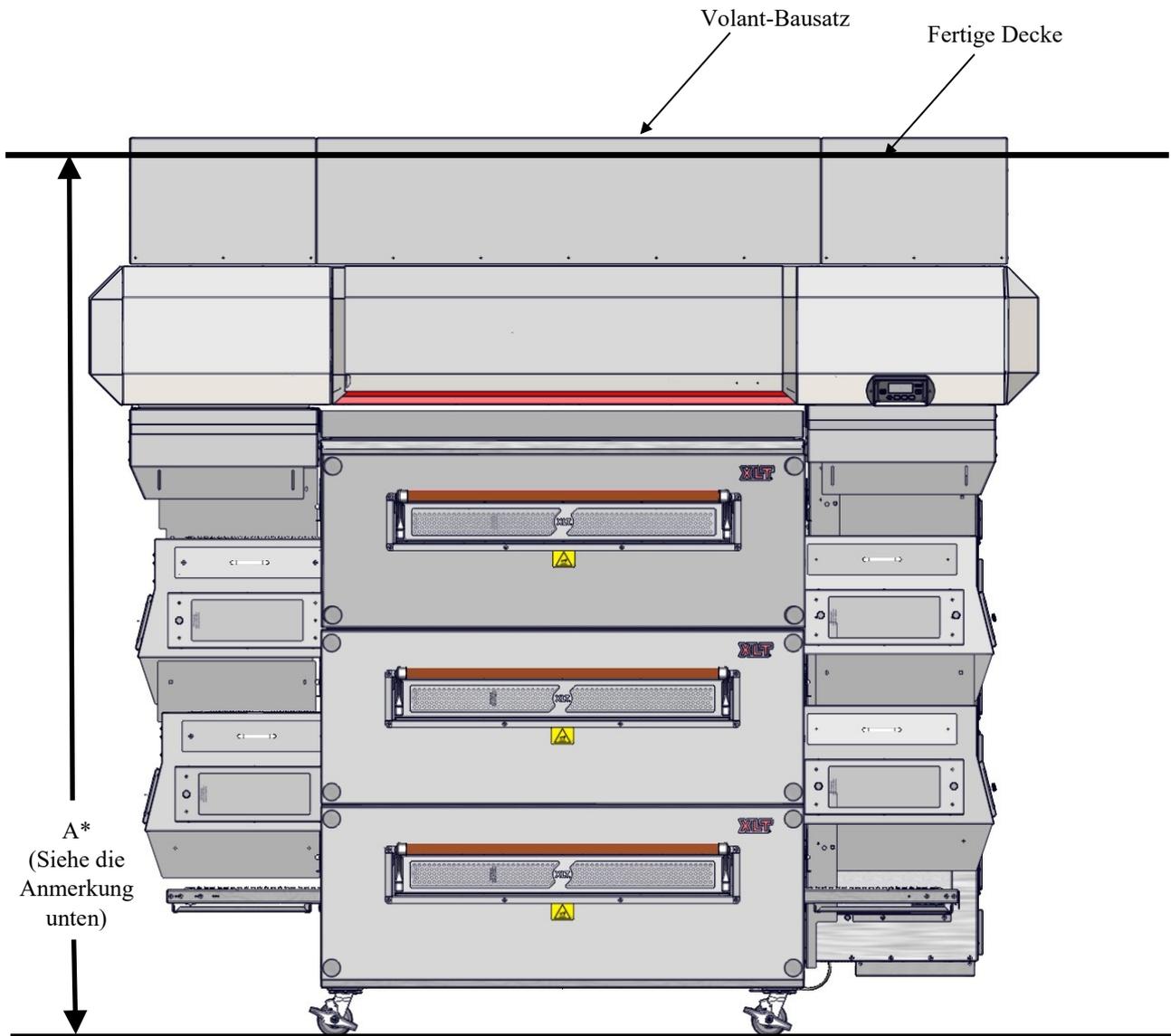
- Schalten Sie den/die gewünschten Ofen ein, indem Sie die entsprechende Ofentaste drücken. Lesen Sie im Abschnitt Ofenbetrieb nach, wie Sie die Temperatur und die Fördergeschwindigkeit einstellen. Die Öfen, das Abluftgebläse und die Zuluftanlage werden durch diesen Schalter aktiviert, wenn die XLT-Haube gemäß dieser Anleitung installiert ist.
- Wenn zusätzliche Öfen eingeschaltet werden, erhöht der VFD über die HUI automatisch die Geschwindigkeit des Abluftventilators.
- Beim Ausschalten der Öfen schalten Sie den gewünschten Ofen aus, indem Sie die entsprechende Taste auf der HUI drücken. Die Zuluftanlage schaltet sich aus. Der Abluftventilator schaltet sich nach etwa fünfzehn (15) Minuten und der Ofen nach etwa dreißig (30) Minuten ab.

Zurücksetzen Hood Lüfter und Fett Timer



- Der Alarm zum Zurücksetzen des Kühlgebläses und des Fettfilters wird unten links auf der Benutzeroberfläche der Haube angezeigt. Drücken Sie die Fehlerinformationstaste, um den Reset-Bildschirm aufzurufen.
- Um das Kühlgebläse oder den Fettfilter zurückzusetzen, drücken Sie die mittlere kapazitive Touch-Taste mit Reset darüber, um die Zeit auf Null (0) zurückzusetzen.
- Der folgende Bildschirm wird für fünf (5) Sekunden angezeigt und kehrt dann zum normalen Betriebsbildschirm zurück.

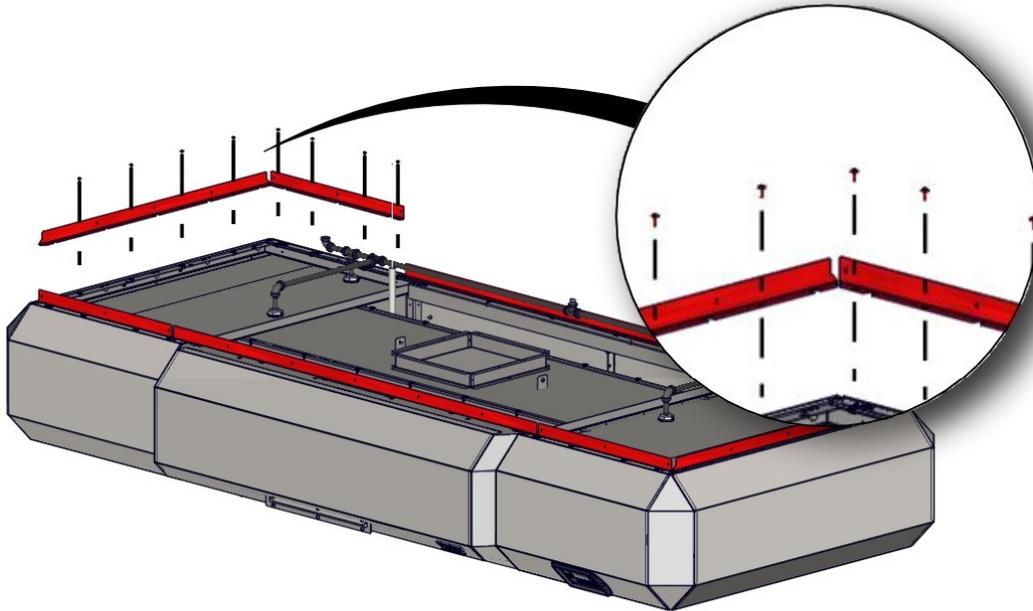
Die Größe des optionalen Volantsatzes richtet sich nach der Größe der XLT-Haube und dem Abstand zwischen dem fertigen Fußboden und der Höhe der installierten Zwischendecke. Das Volant-Kit wird direkt an die XLT-Haube geschraubt und benötigt keine strukturelle Unterstützung. Die Kunststoffbeschichtung muss vor der Installation von allen Teilen entfernt werden.



Das obige Maß A* bezieht sich auf den Abstand zwischen dem fertigen Fußboden und der Unterseite der abgehängten Decke. XLT-Haubenschürzen-Sets sind für unterschiedliche Boden- und Deckenhöhen erhältlich. Um die richtige Größe des Volants zu erhalten, kontaktieren Sie XLT oder Ihren zuständigen Vertreter für weitere Informationen.

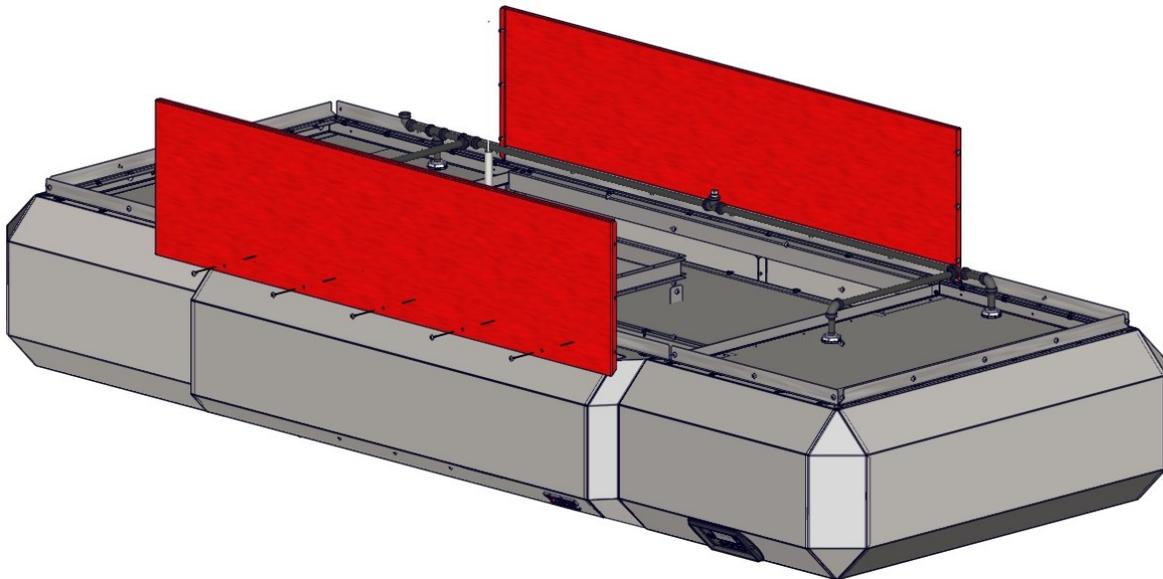
Halterungen für Volant montieren

①



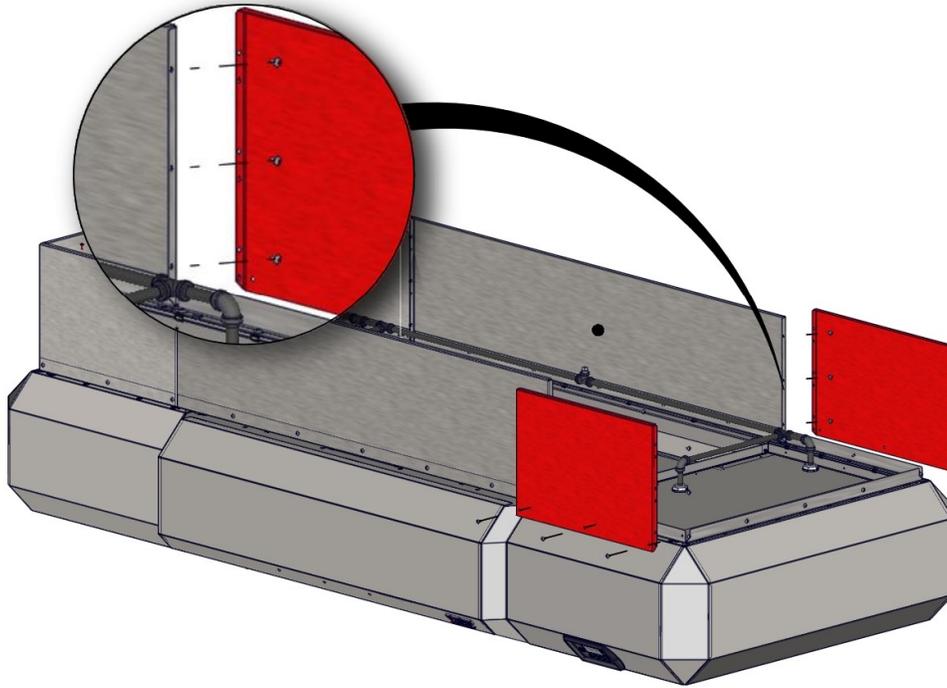
Vorder- und Rückwand montieren

②



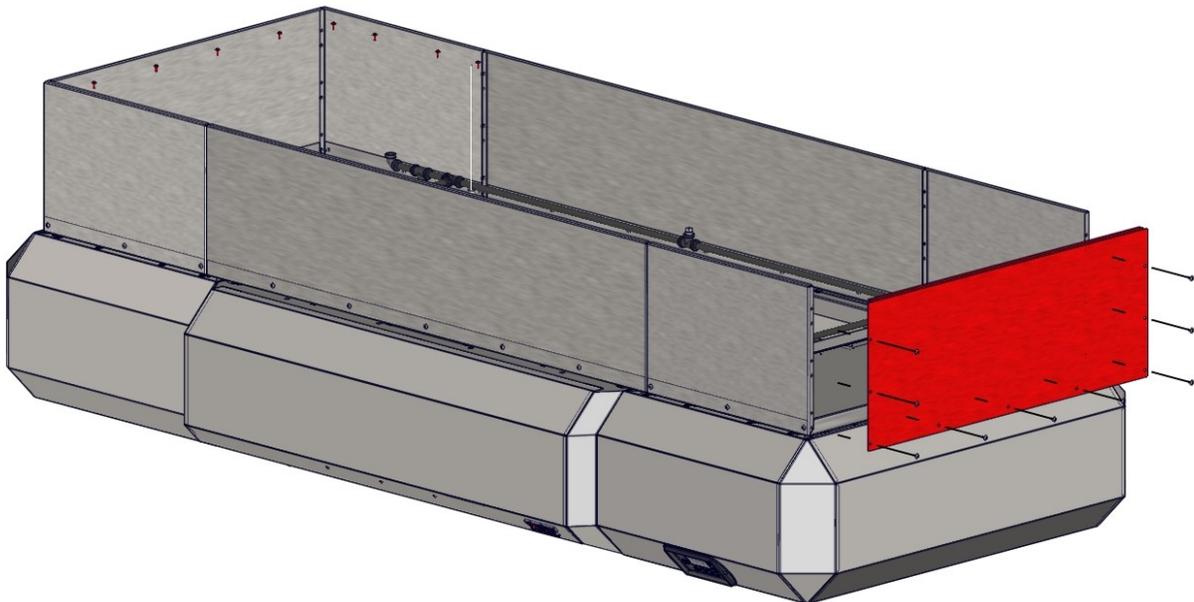
Eckpaneele installieren

3



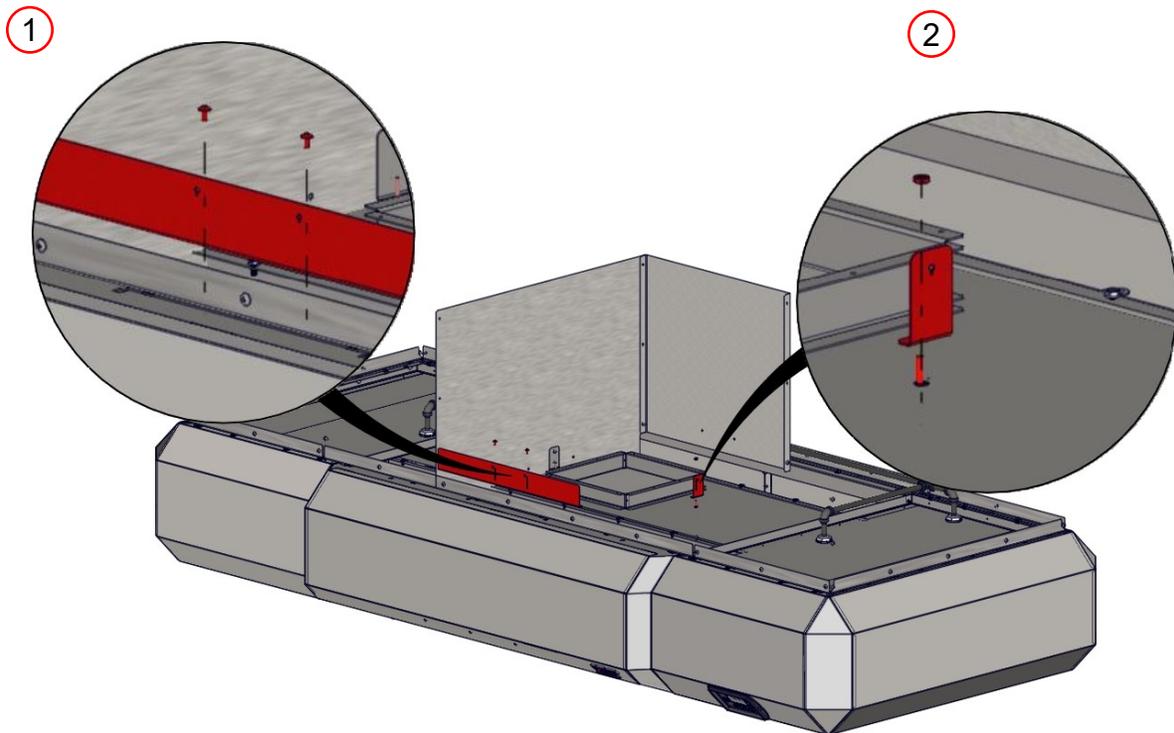
Endpaneele installieren

4

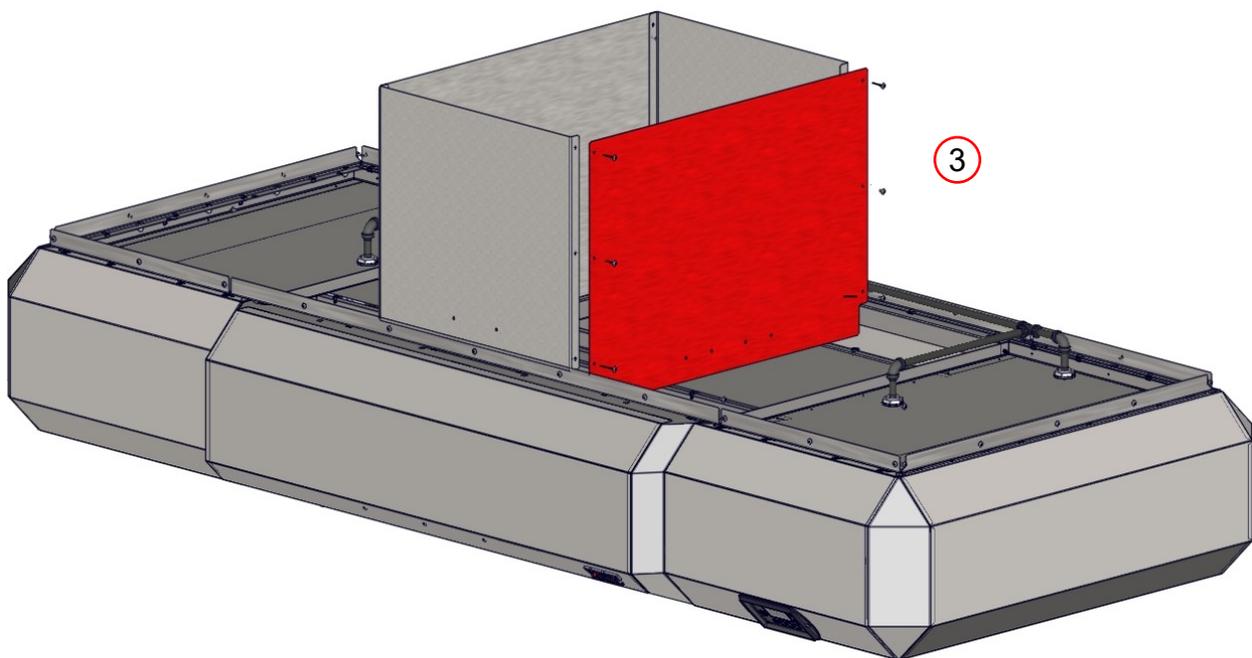


Optionale Hauben-Kanalumhüllung

Installieren Sie die Halterungen für die Kanalumhüllung



Installieren der Kanalumhüllungspaneele



Wie bei jedem Gerät ist eine regelmäßige Wartung erforderlich. Viele Faktoren beeinflussen diesen Zeitplan, wie z. B. der Produktmix und die Nutzungsdauer. Ein Beispielplan ist beigefügt.

Ihre XLT-Haube ist aus rostfreiem und aluminisiertem Stahl gefertigt. Prüfen Sie vor dem Gebrauch die Anwendungsbeschränkungen auf dem Produktetikett. Beachten Sie die empfohlenen Vorsichts- und Sicherheitsmaßnahmen, die vom Produkthersteller vorgeschrieben werden. Bleichmittel kann den Edelstahl verfärben und korrodieren und wird daher nicht zur Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel. Scheuerschwämme zerkratzen Edelstahloberflächen. Bereiche mit starken Ablagerungen sollten eingesprüht werden und bis zu fünf (5) Minuten einwirken, bevor sie abgewischt werden. Wischen Sie immer mit der "Maserung" der Oberfläche, um das Aussehen zu erhalten.



Der Backofen muss abgekühlt und das Stromkabel abgezogen sein, bevor er gereinigt wird.



Die Abdeckplatten können bis zu 23 kg [50 lbs] wiegen. Seien Sie beim Anheben vorsichtig.



Sprühen Sie KEINE flüssigen Reinigungsmittel in den Schaltkasten der Haube (an der Vorderseite des oberen Teils) oder in die große Benutzeroberfläche (an der Vorderseite in der unteren rechten Ecke).

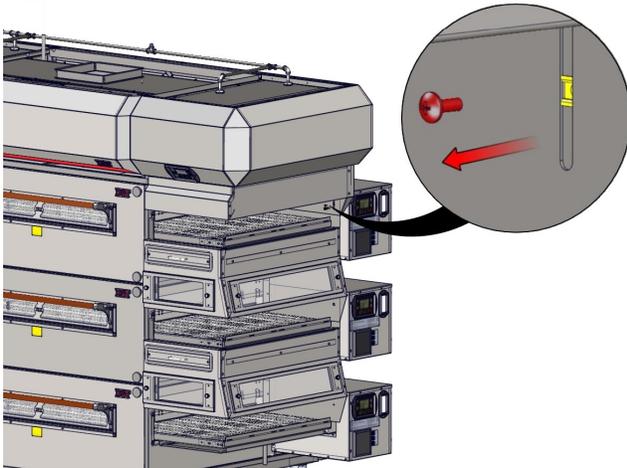
Zeitplan für Reinigung und Wartung der Motorhaube

	Täglich	Wöchent-lich	Monatlich	Wie erforderlich
Reinigung				
Vorderseite, Seiten und Oberseite abwischen	<input type="checkbox"/>			
Fettauffangbehälter leeren & reinigen	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>
Gebälsefilter reinigen	<input type="checkbox"/>			
Fettfilter reinigen		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Lüftungsschacht und Abluftventilator reinigen			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glasfenster reinigen		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Ersetze				
Gebälsefilter(n)				<input type="checkbox"/>
Glühbirnen				<input type="checkbox"/>



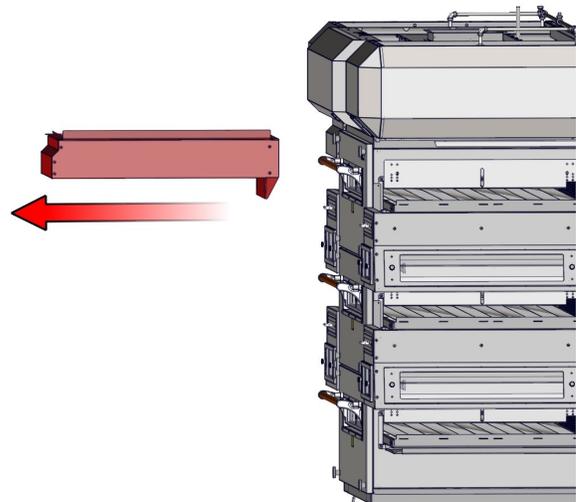
Die Glasfenster können mit einfachem Fensterreiniger gereinigt werden. XLT zieht es vor, dass die Glasfenster an Ort und Stelle gereinigt werden, sie sind jedoch mit abnehmbaren Knöpfen ausgestattet für den Fall, dass eine Reinigung in einem Abteilspülbecken erforderlich ist.

1



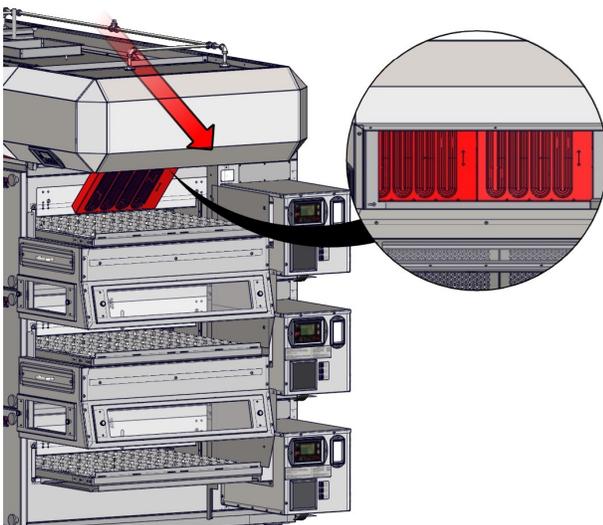
Entfernen Sie den Verschluss auf der Rückseite der oberen Abdeckung, auf beiden Seiten der Haube.

2



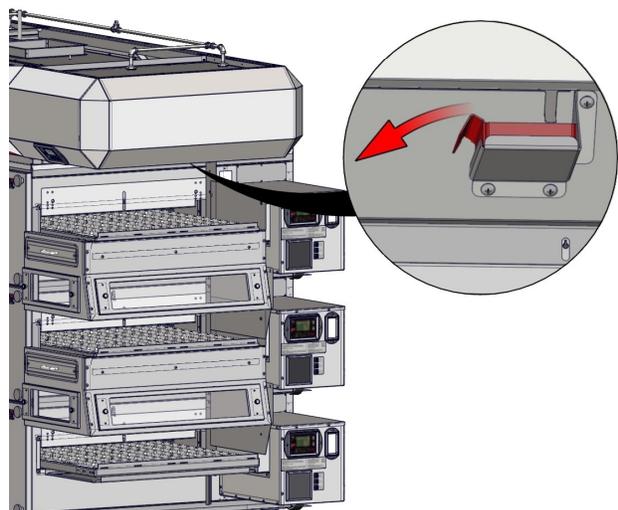
Entfernen Sie die oberen Abdeckungen von beiden Seiten der Motorhaube.

3



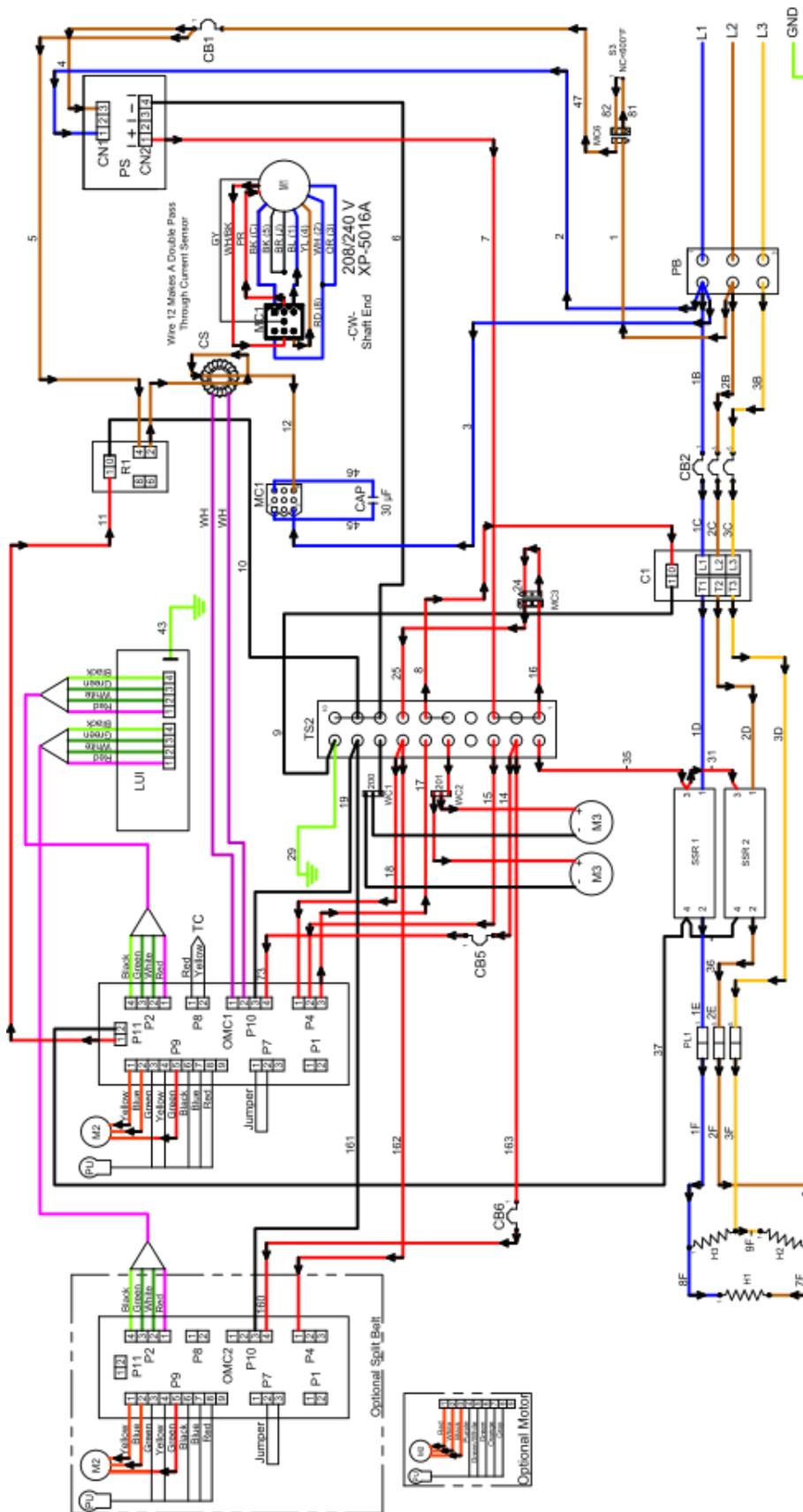
Entfernen Sie die Fettfilter an beiden Seiten der Haube. Lesen Sie die Seite für den Zusammenbau von Montage von Haube und Abdeckhaube / Einbau von Fettauffangwannen, Abdeckungen und Fettfiltern und kehren Sie den Vorgang um.

4



Entfernen Sie die Fettauffangwanne von beiden Seiten der Haube.

Diese Seite wurde absichtlich frei gelassen.

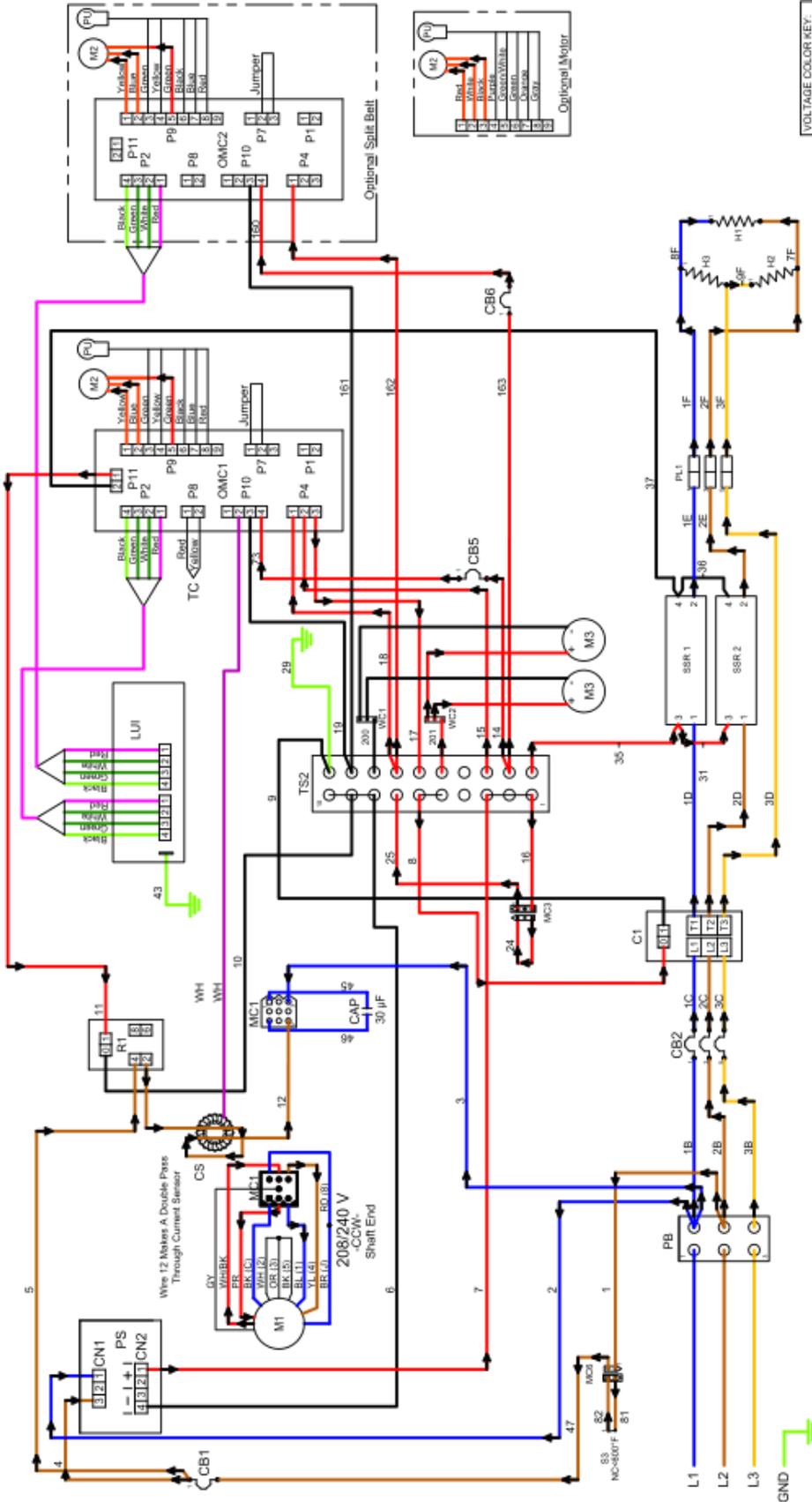


VOLTAGE COLOR KEY:

- 24VDC+
- 24VDC-
- 0V
- 208/240VAC(L1)
- 208/240VAC(L2)
- 208/240VAC(L3)
- 485+V485-
- Ground
- Analog Volts

X3H-1832
X3H-2336
208/240 VAC 3 PH 60 Hz
XD-9130H02-208/240-5300-3 LH
LH Controls Left Side
10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector



VOLTAGE COLOR KEY:

34VDC+	Red
24VDC+	Black
5VDC+	Purple
208/240V/AC(L1)	Yellow
208/240V/AC(L2)	Green
208/240V/AC(L3)	Blue
48V-HIB+	Orange
Ground	White
Analog volts	Pink

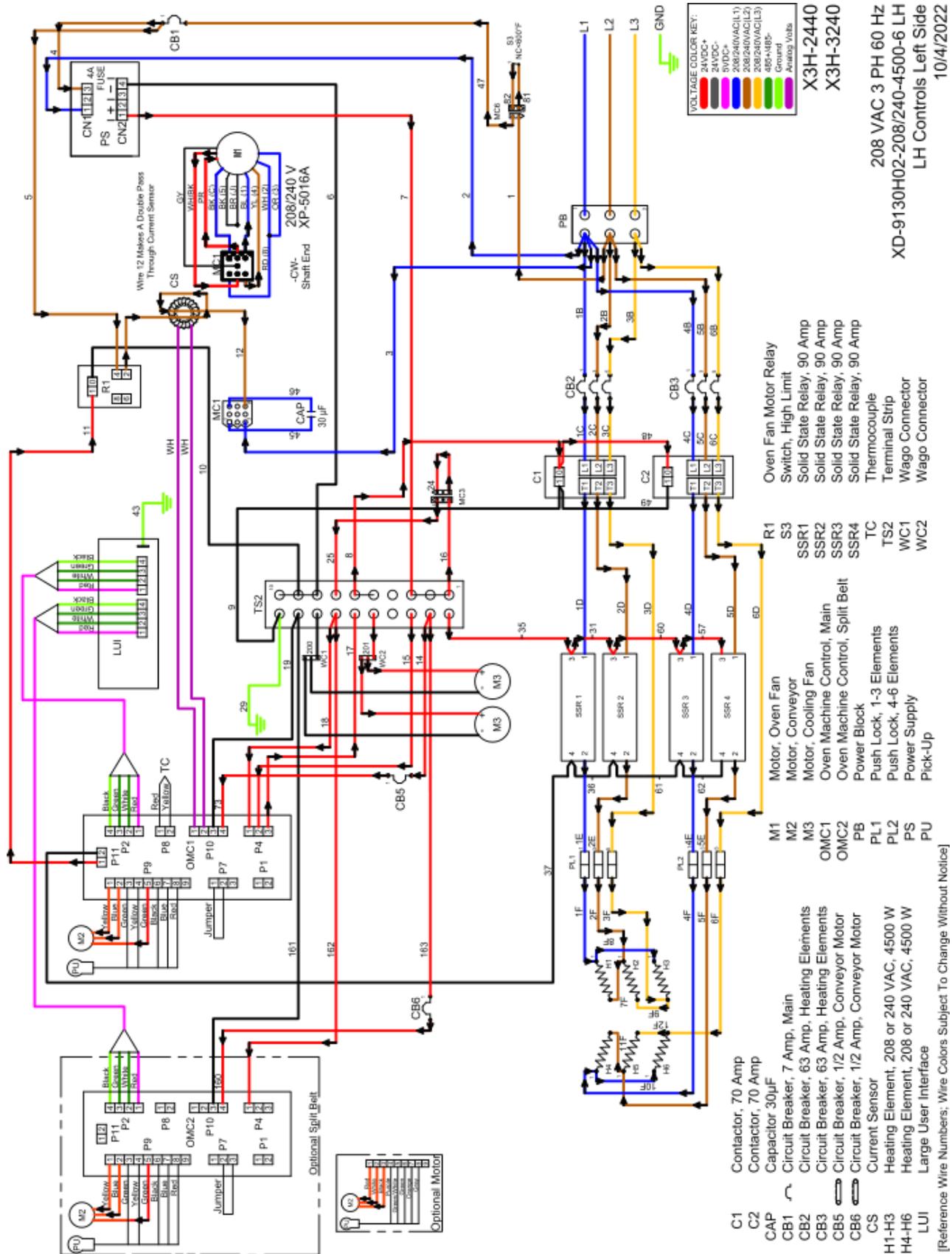
- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB1 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CS Current Sensor
- H1-H3 Heating Element, 208 or 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Motor, Oven Fan
- S3 Switch, High Limit
- SSR1 Solid State Relay, 90 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 90 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

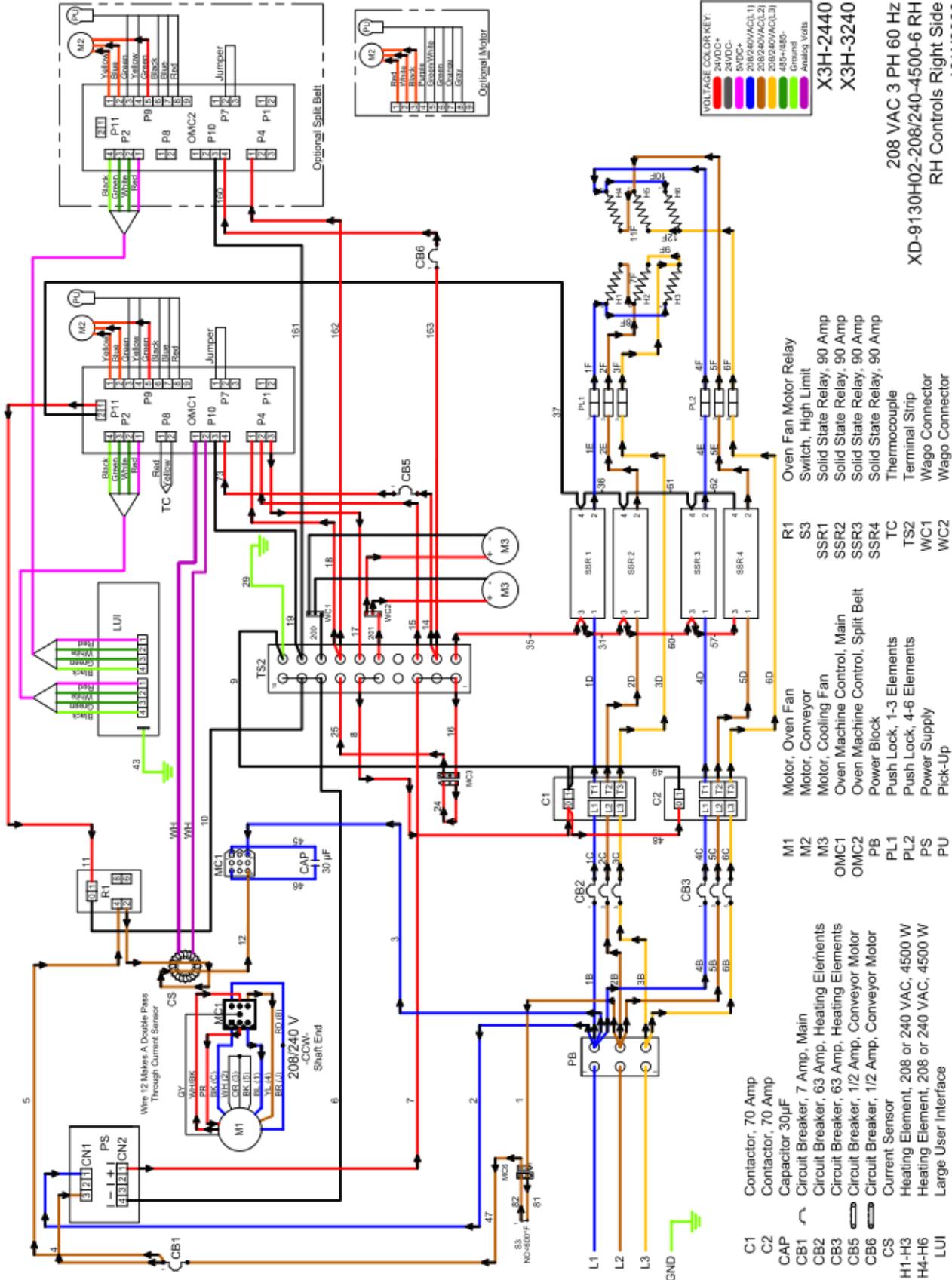
X3H-1832
X3H-2336

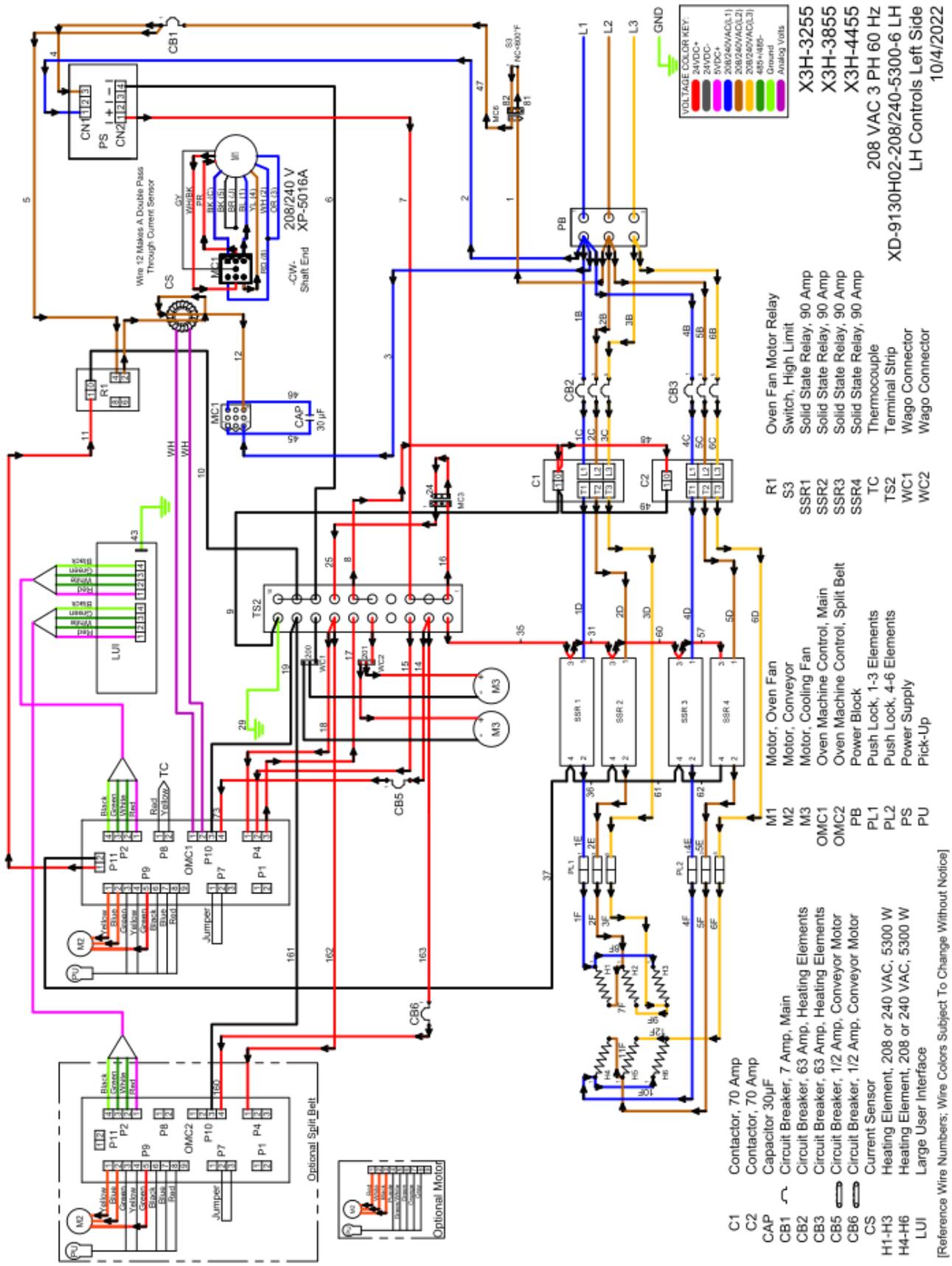
208/240 VAC 3 PH 60 HZ
XD-9130H02-208/240-5300-3 RH
RH Controls Right Side
10/4/2022

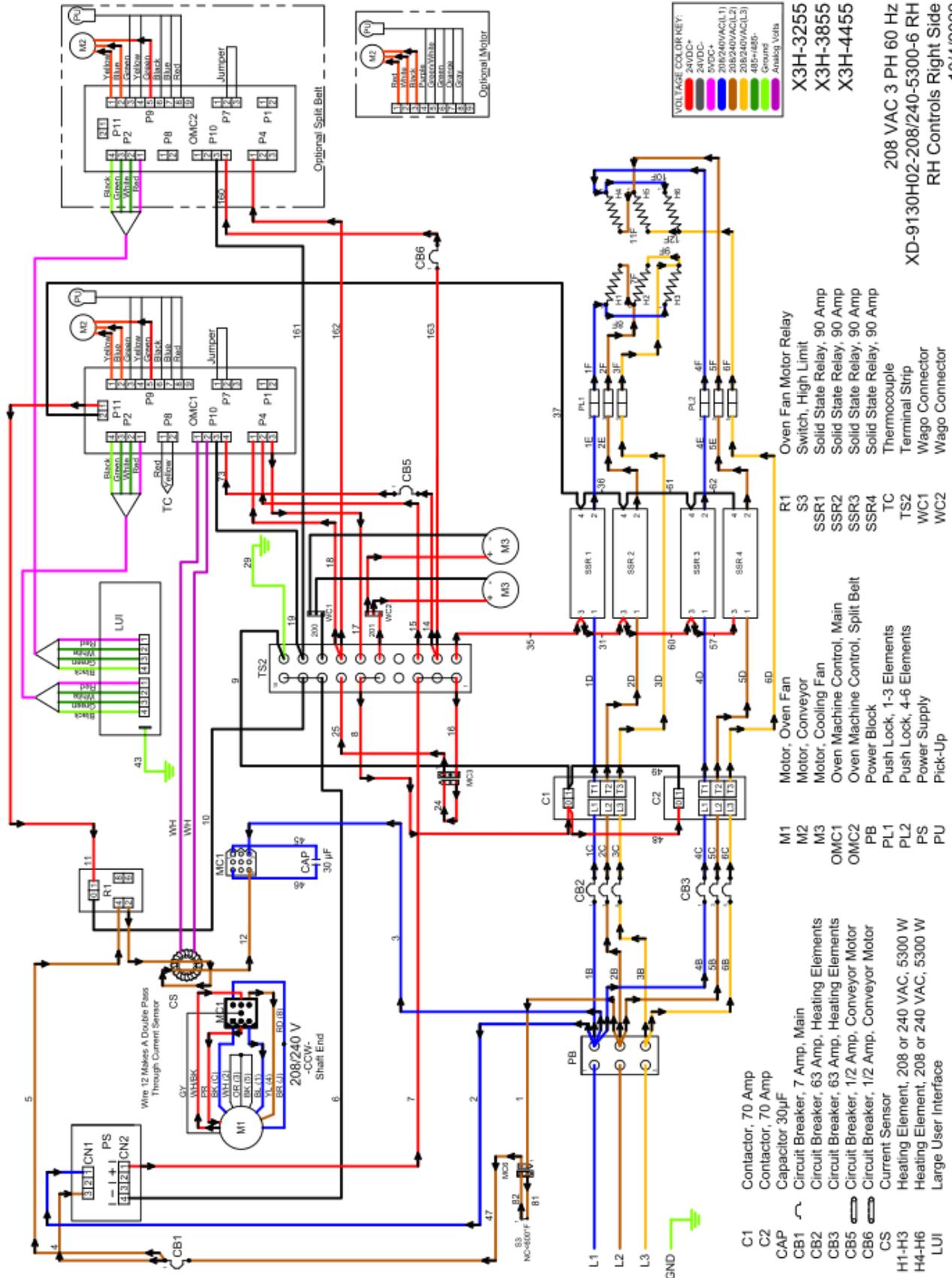


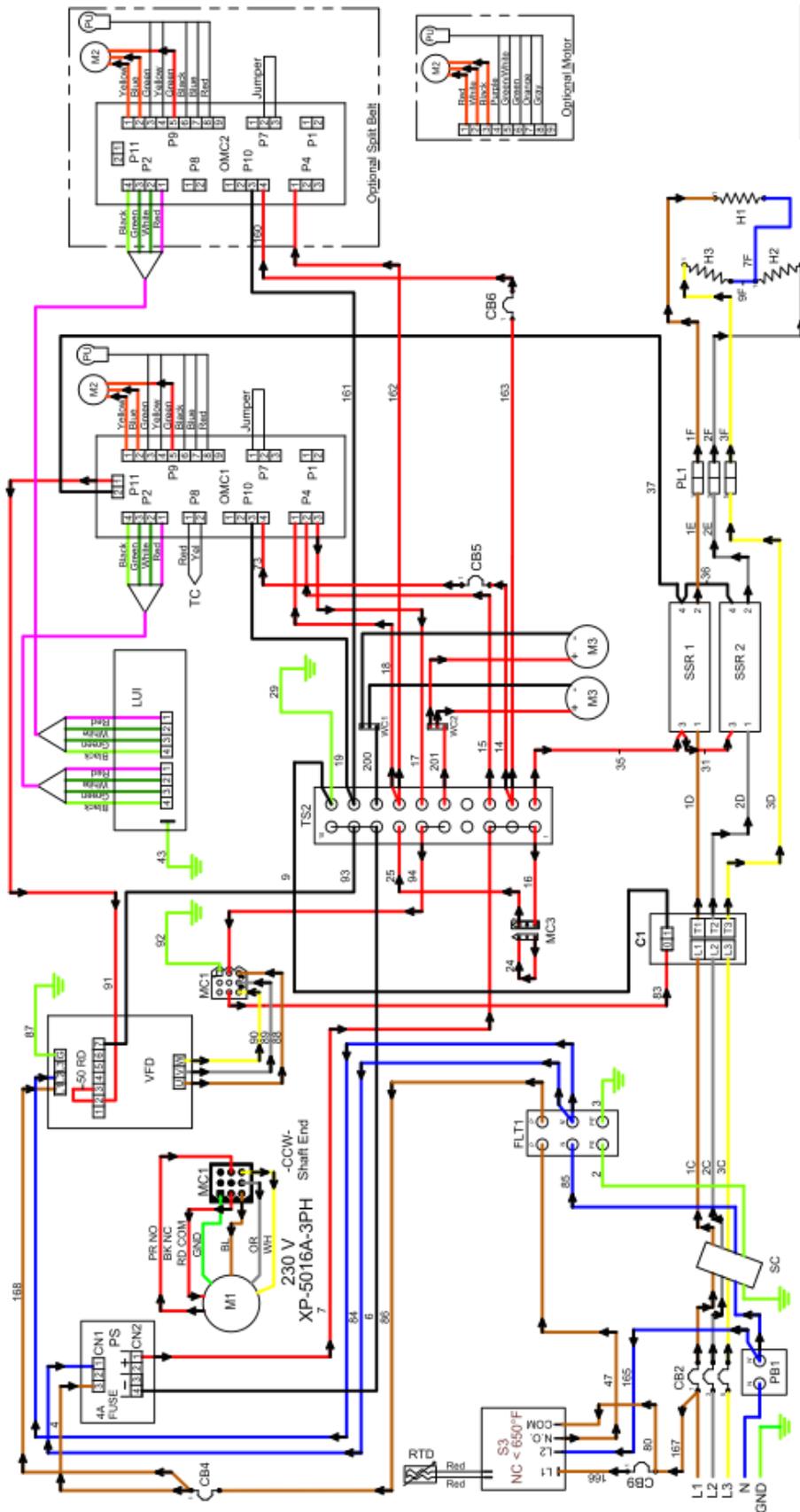
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]











VOLTAGE COLOR KEY:

- 24VDC+ (Red)
- 24VDC- (Black)
- 5VDC+ (Magenta)
- 380V(AC)L1 (Orange)
- 380V(AC)L2 (Green)
- 380V(AC)L3 (Yellow)
- 380V(AC)N (Blue)
- 48V-480V (Light Blue)
- Ground (Green)
- Anytag (Vots) (Purple)

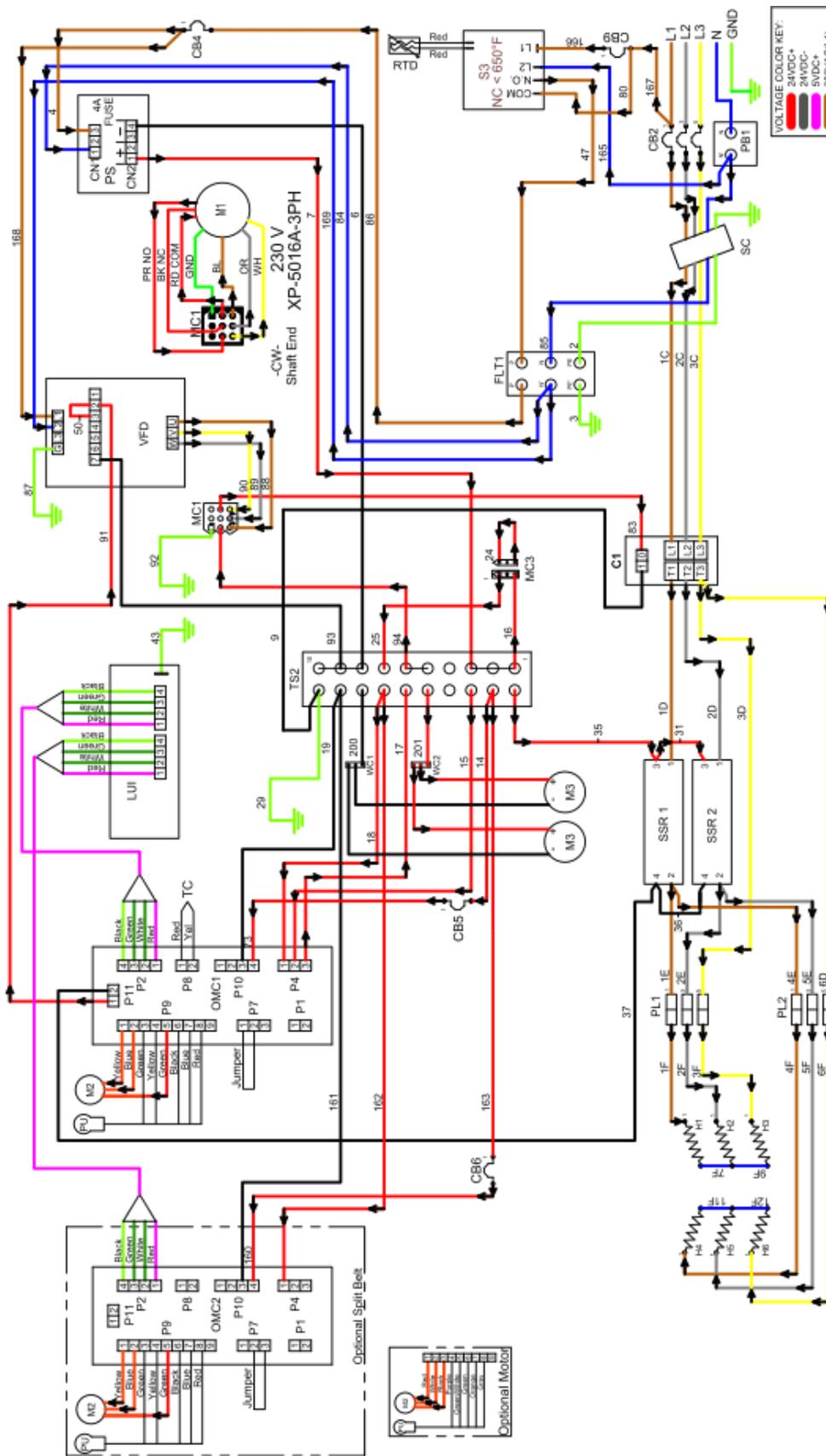
X3H-1832
X3H-2336

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Contactor, 70 Amp
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

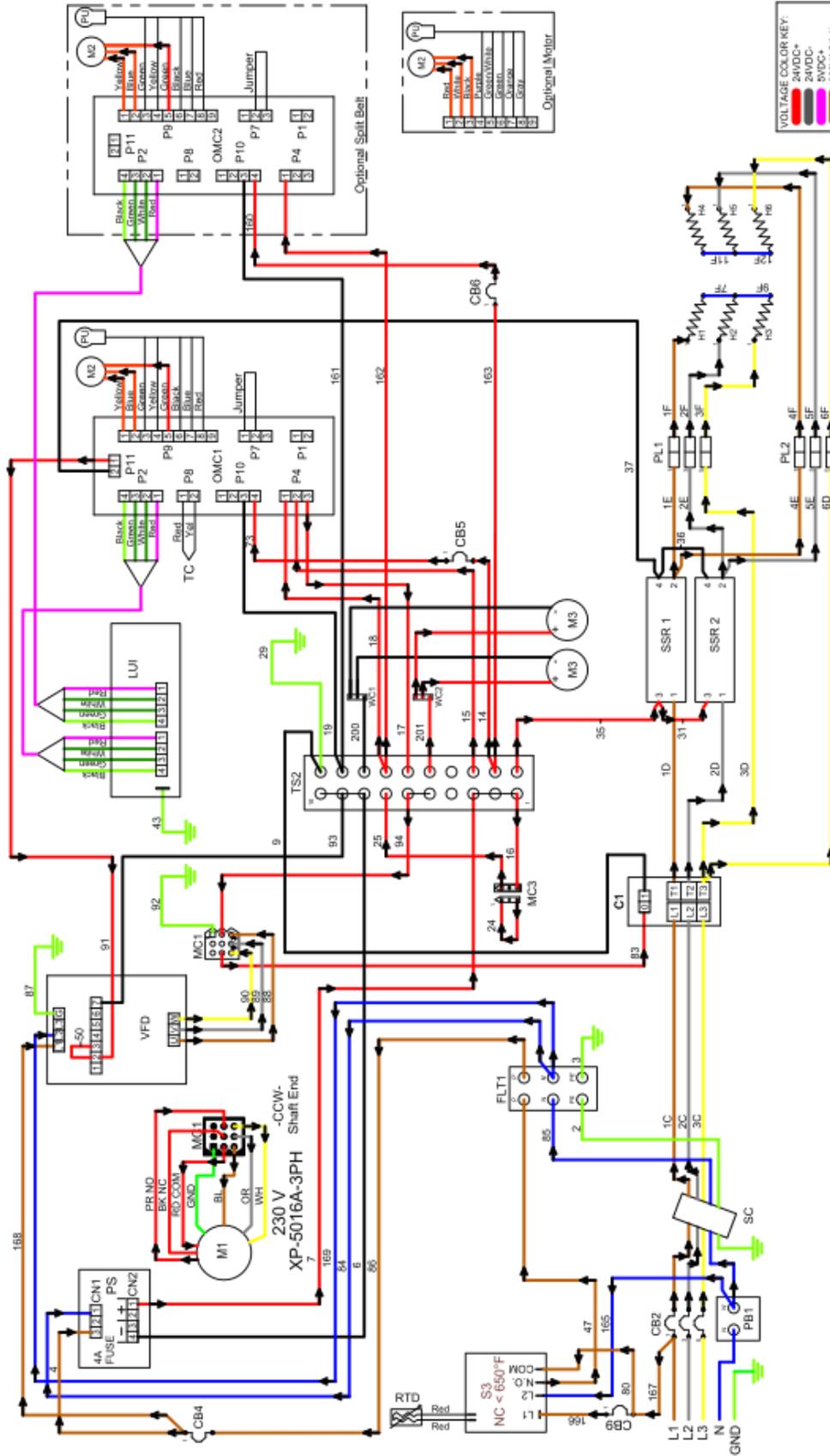
380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-5300-3 RH
RH Controls Right Side
10/4/2022

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]





- VOLTAGE COLOR KEY:**
- 24VDC+
 - 24VDC-
 - 5VDC+
 - 380VAC(L1)
 - 380VAC(L2)
 - 380VAC(L3)
 - 380VAC(N)
 - 485VDC-
 - Ground
 - Analog Units
- Component Legend:**
- C1 Contactor, 70 Amp
 - CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 - CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 - CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 - CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
 - FLT1 Power Filter, EMI
 - H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 4500 W
 - H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 4500W
 - LUI Large User Interface
 - M1 Contactor, Oven Fan
 - M2 Motor, Conveyor
 - M3 Motor, Cooling Fan
 - OMC1 Oven Machine Control, Main
 - OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
 - PB1 Power Block
 - PL1 Push Lock, 1-3 Elements
 - PL2 Push Lock, 4-6 Elements
 - PS Power Supply
 - PU Pick-Up
 - RTD RTD, High Limit
 - S3 Switch, High Limit
 - SC Suppression Core
 - SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
 - SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
 - TC Thermocouple
 - TS2 Terminal Strip
 - VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
 - WC1 Wago Connector
 - WC2 Wago Connector
- Wire Numbers:** X3H-2440, X3H-3240
- Model/Part Numbers:** 380/415 VAC 3 PH 50 HZ, XD-9130H02-380/415-4500-6 LH
- Location:** LH Controls Left Side
- Date:** 10/4/2022
- [Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]



VOLTAGE COLOR KEY:

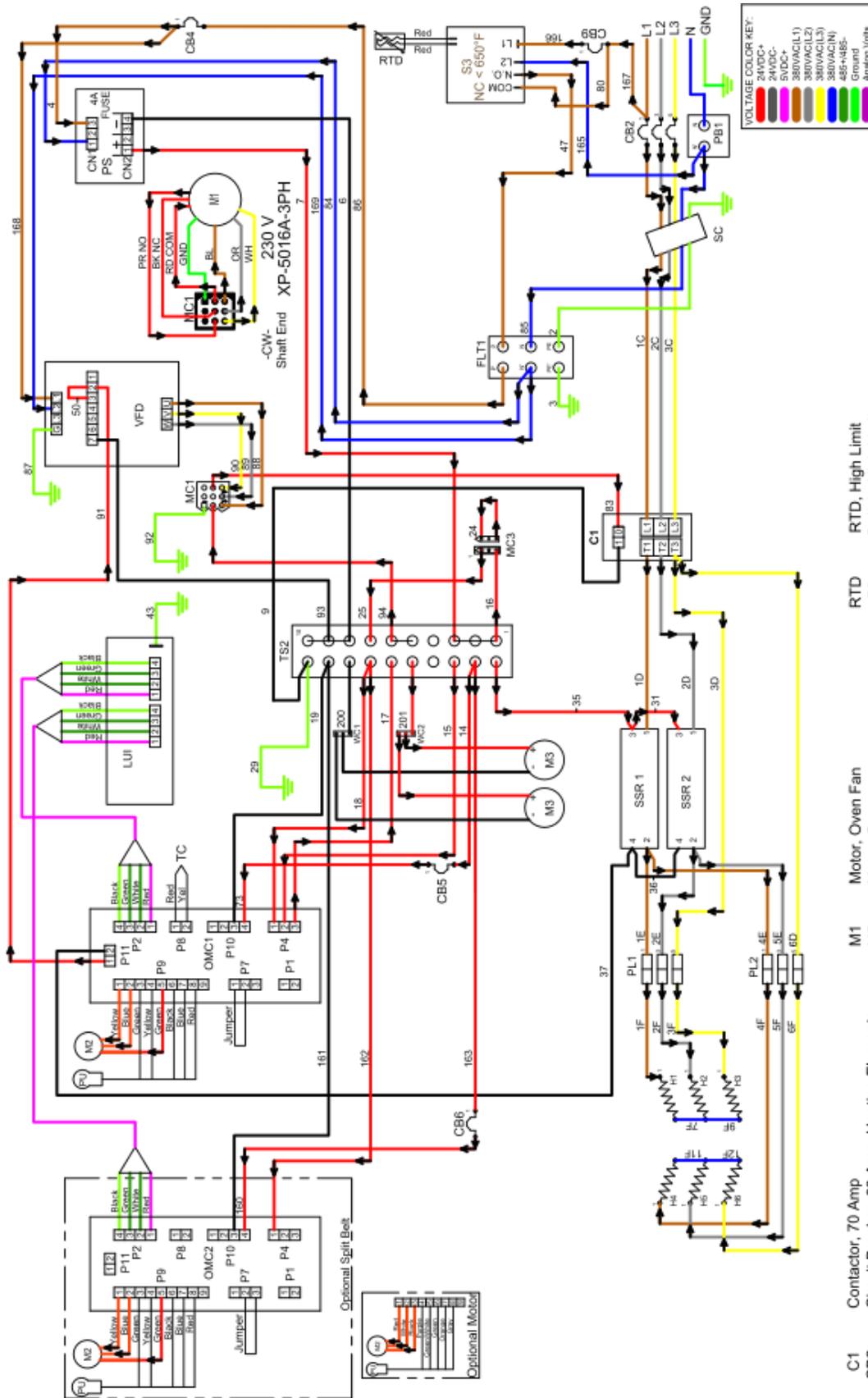
Red	240VDC+
Black	240VDC-
Yellow	380V(VAC)L1
Green	380V(VAC)L2
Blue	380V(VAC)L3
White	380V(VAC)N
Grey	485-485-
Green	Ground
Blue	Analogy Volt

X3H-2440
X3H-3240

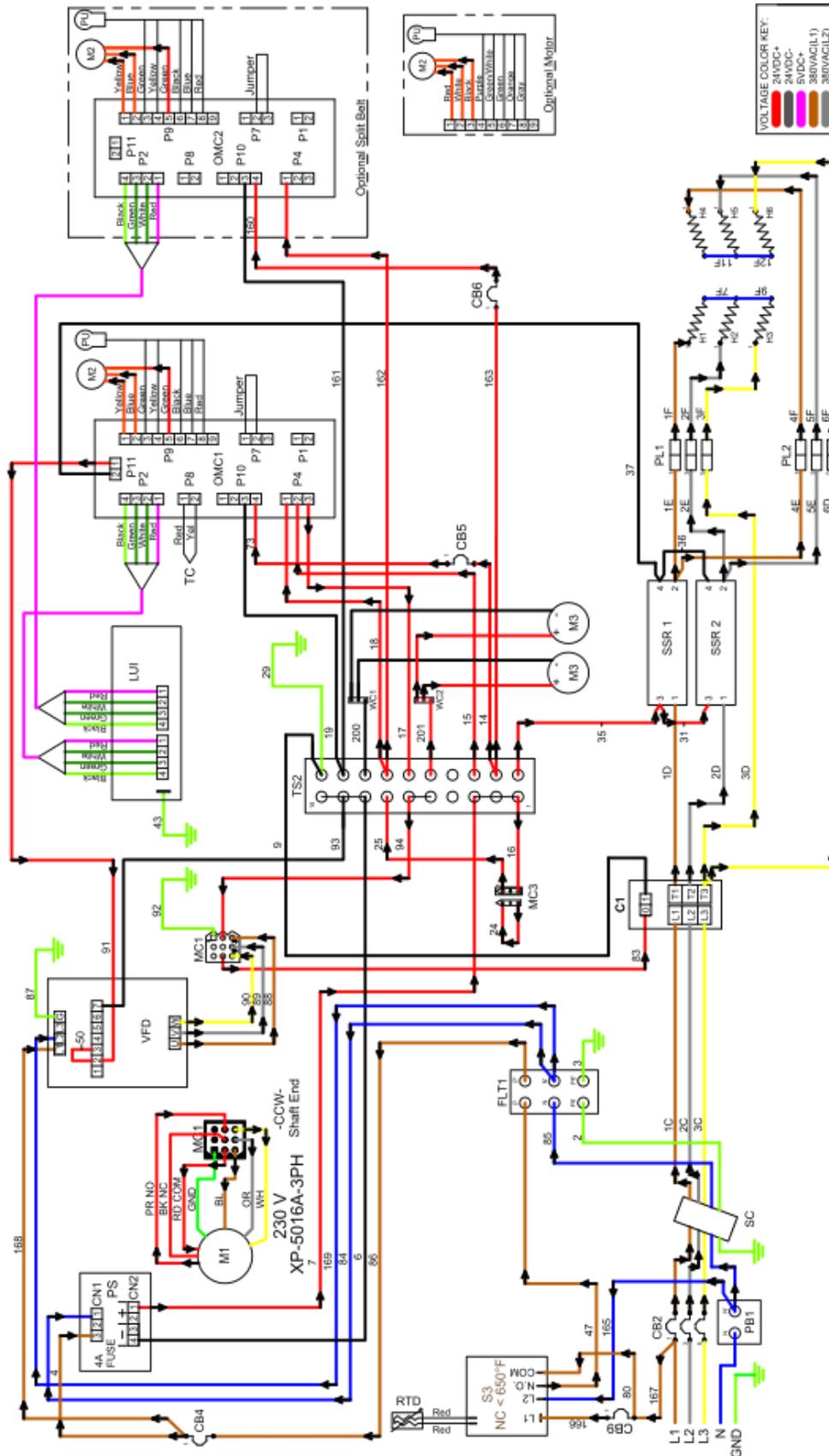
380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-4500-6 RH
RH Controls Right Side
10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Conveyor
- MC1 Motor, Cooling Fan
- MC2 Oven Machine Control, Main
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- RTD RTD, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

[Reference Wire Numbers: Wire Colors Subject To Change Without Notice]



- VOLTAGE COLOR KEY:**
 24VDC+ (Red)
 24VDC- (Black)
 5VDC+ (Green)
 5VDC- (Blue)
 380VAC(L1) (Yellow)
 380VAC(L2) (Green)
 380VAC(L3) (Blue)
 380VAC(N) (White)
 48V+48V- (Orange)
 Ground (Grey)
- Legend:**
 C1 Contactor, 70 Amp
 CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 CB4 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
 FLT1 Power Filter, EMI
 H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 LUI Large User Interface
 M1 Contactor, 70 Amp
 M2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 M3 Circuit Breaker, 10 Amp, Main
 OMC1 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 OMC2 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 PB1 Power Filter, EMI
 PL1 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 PL2 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 PU Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 Motor, Oven Fan
 Motor, Conveyor
 Motor, Cooling Fan
 Oven Machine Control, Main
 Oven Machine Control, Split Belt
 Power Block
 Push Lock, 1-3 Elements
 Push Lock, 4-6 Elements
 Power Supply
 Pick-Up
 RTD, High Limit
 S3 Switch, High Limit
 SC Suppression Core
 SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
 SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
 TC Thermocouple
 TS2 Terminal Strip
 VFD Oven Fan Motor Frequency Drive
 WC1 Wago Connector
 WC2 Wago Connector
- Model Information:**
 X3H-3255
 X3H-3855
 X3H-4455
 380/415 VAC 3 PH 50 Hz
 XD-9130H02-380/415-5300-6 LH
 LH Controls Left Side
- 10/4/2022
- [Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]



VOLTAGE COLOR KEY:

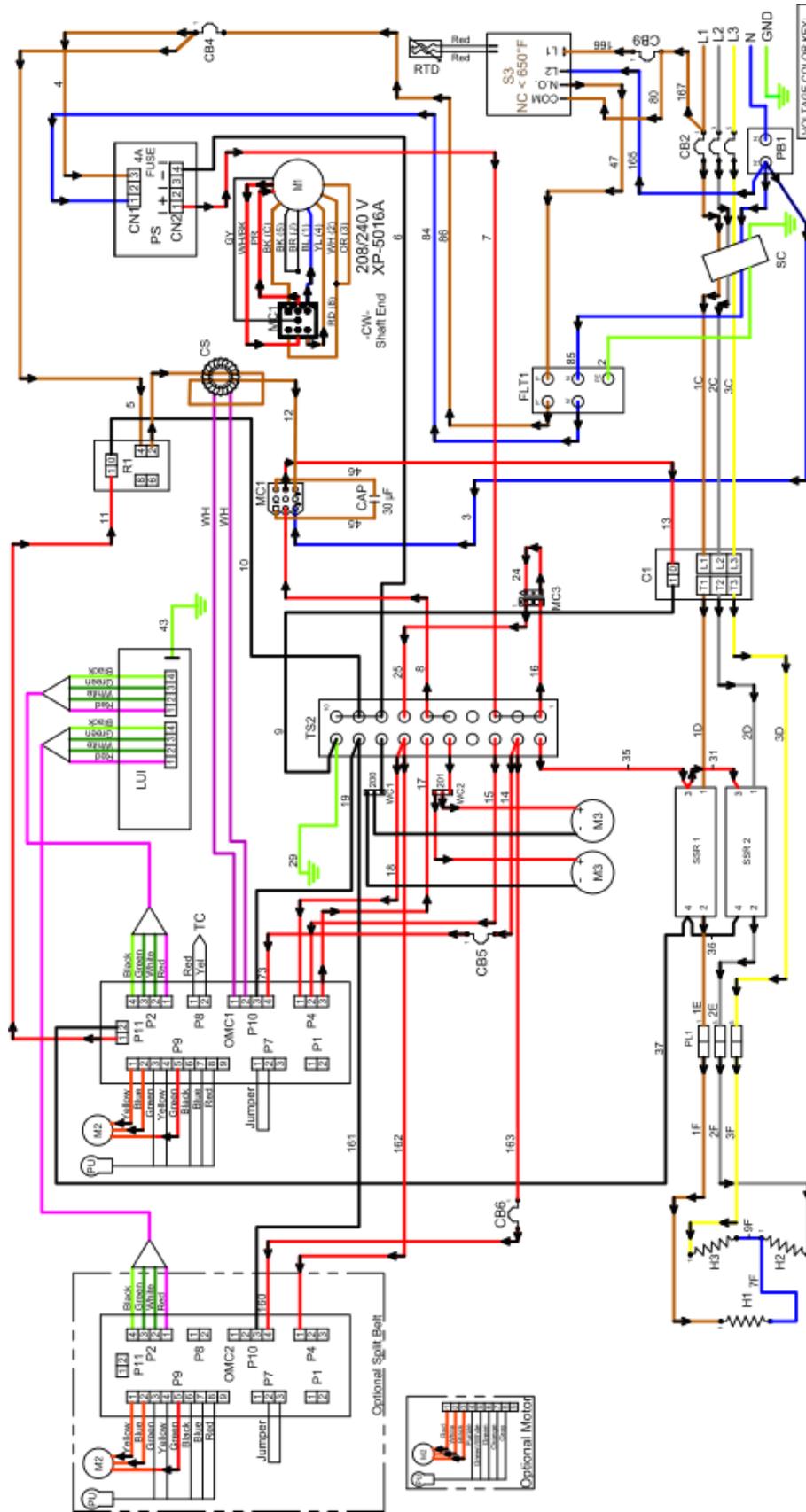
Red	24VDC+
Black	24VDC-
White	5VDC+
Blue	5VDC-
Yellow	380VAC(L1)
Green	380VAC(L2)
Orange	380VAC(L3)
Grey	380VAC(N)
Light Blue	485VARS-
Light Green	485VARS+
Light Purple	Ground
Light Yellow	Analog Volt

- X3H-3255
- X3H-3855
- X3H-4455

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
 XD-9130H02-380/415-5300-6 RH
 RH Controls Right Side
 10/4/2022

- | | | | | | | |
|-------|-------------------------------------------|------|----------------------------------|------|--------------------------------|--------------------------------|
| C1 | Contactor, 70 Amp | M1 | Motor, Oven Fan | RTD | RTD | RTD, High Limit |
| CB2 | Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements | M2 | Motor, Conveyor | S3 | Switch, High Limit | Switch, High Limit |
| CB4 | Circuit Breaker, 10 Amp, Main | M3 | Motor, Cooling Fan | SC | Suppression Core | Suppression Core |
| CB5 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC1 | Oven Machine Control, Main | SSR1 | Solid State Relay, 75 Amp | Solid State Relay, 75 Amp |
| CB6 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor | OMC2 | Oven Machine Control, Split Belt | SSR2 | Solid State Relay, 75 Amp | Solid State Relay, 75 Amp |
| CB9 | Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit | PB1 | Power Block | TC | Thermocouple | Thermocouple |
| FLT1 | Power Filter, EMI | PL1 | Push Lock, 1-3 Elements | TS2 | Terminal Strip | Terminal Strip |
| H1-H3 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | PL2 | Push Lock, 4-6 Elements | VFD | Oven Fan Motor Frequency Drive | Oven Fan Motor Frequency Drive |
| H4-H6 | Heating Element, 240 VAC, 5300 W | PS | Power Supply | WC1 | Wago Connector | Wago Connector |
| LUI | Large User Interface | PU | Pick-Up | WC2 | Wago Connector | Wago Connector |

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]



VOLTAGE COLOR KEY:

Red	240DC+
Orange	480DC+
Yellow	50VDC
Green	380VAC(L1)
Blue	380VAC(L2)
Purple	380VAC(L3)
Black	380VAC(N)
White	485V+485-
Grey	Ground
Light Blue	Analog Volts

X3H-1832
X3H-2336

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-NV-5300-3 LH
LH Controls Left Side
10/4/2022

- Oven Fan Motor Relay
- RTD, High Limit
- Switch, High Limit
- Suppression Core
- Solid State Relay, 75 Amp
- Solid State Relay, 75 Amp
- Thermocouple
- Terminal Strip
- Wago Connector
- Wago Connector

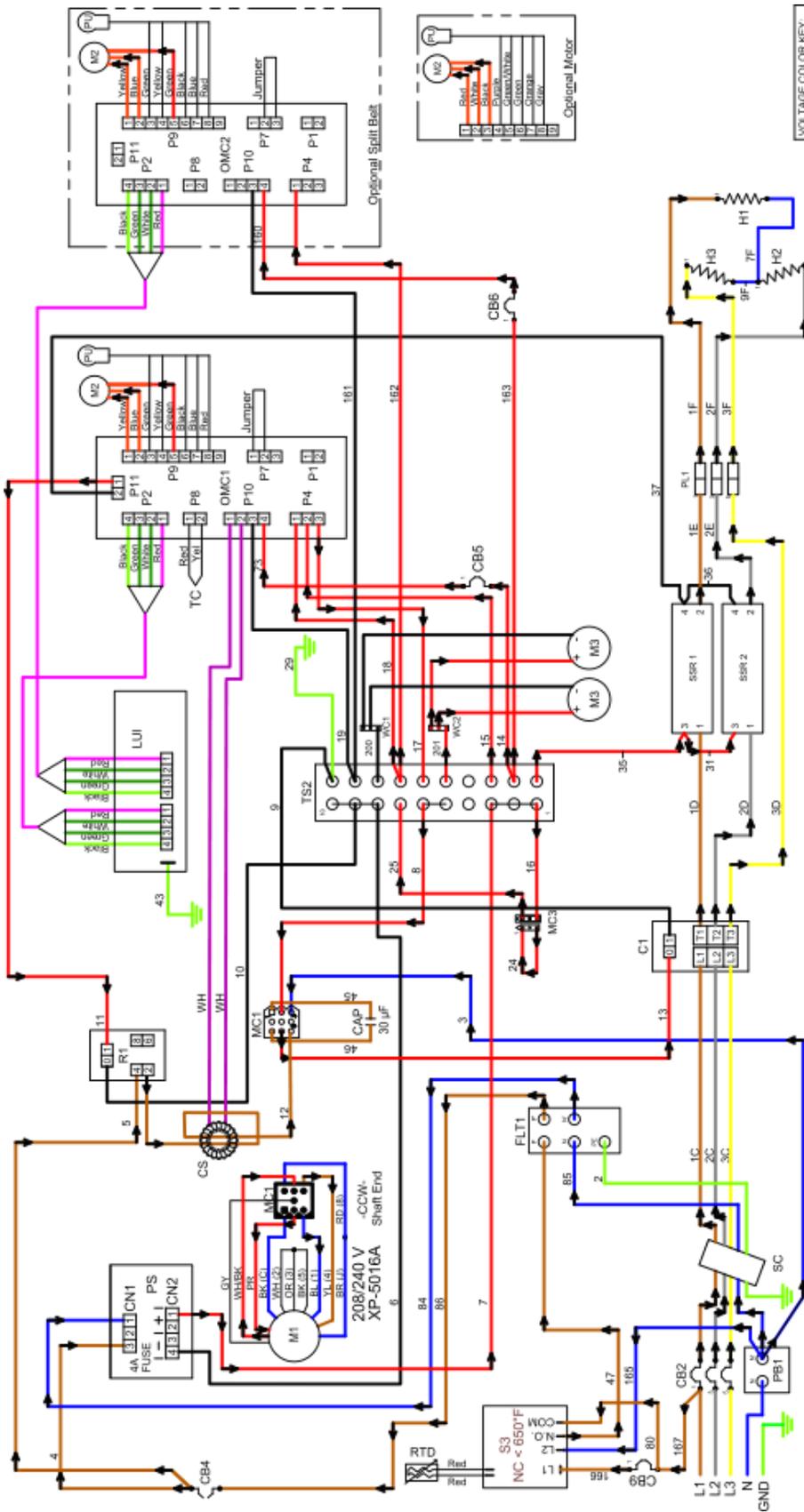
- R1
- RTD
- S3
- SC
- SSR1
- SSR2
- TC
- TS2
- WC1
- WC2

- Large User Interface
- Motor, Oven Fan
- Motor, Conveyor
- Motor, Cooling Fan
- Oven Machine Control, Main
- Oven Machine Control, Split Belt
- Power Block
- Push Lock, 1-3 Elements
- Power Supply
- Pick-Up

- LUI
- M1
- M2
- M3
- OMC1
- OMC2
- PB1
- PL1
- PS
- PU

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W

(Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice)



VOLTAGE COLOR KEY:

Blue	24VDC+
Red	24VDC-
Green	380VAC(L1)
Yellow	380VAC(L2)
Black	380VAC(L3)
White	380VAC(N)
Grey	485V+485-
Light Blue	Ground
Light Green	Analog Volts

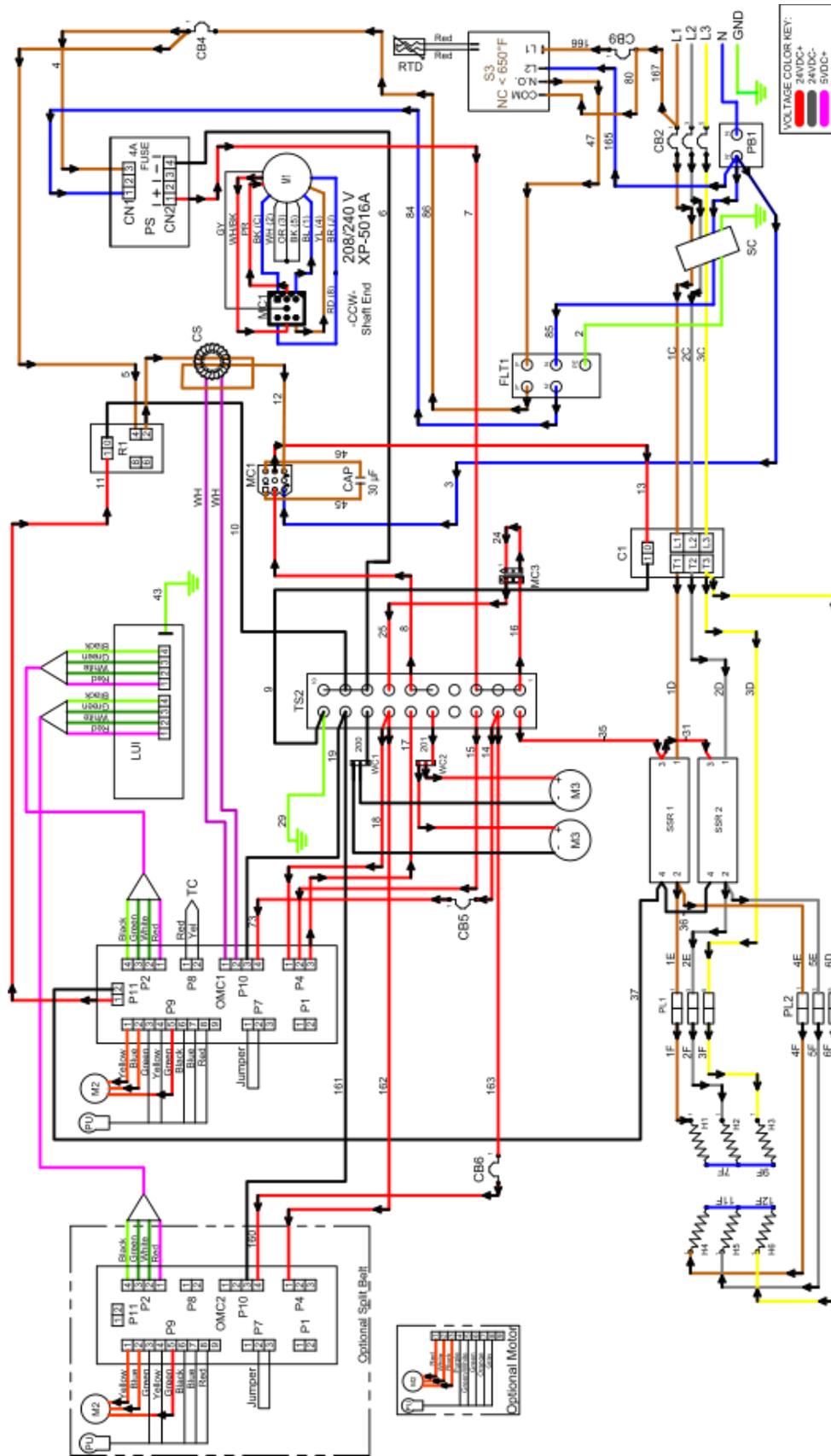
X3H-1832
X3H-2336

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-NV-5300-3 RH
RH Controls Right Side
10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- CAP Capacitor 30µF
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- MMC Main Machine Control, Split Belt
- MMC2 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 RTD
- RTD RTD, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]





VOLTAGE COLOR KEY:

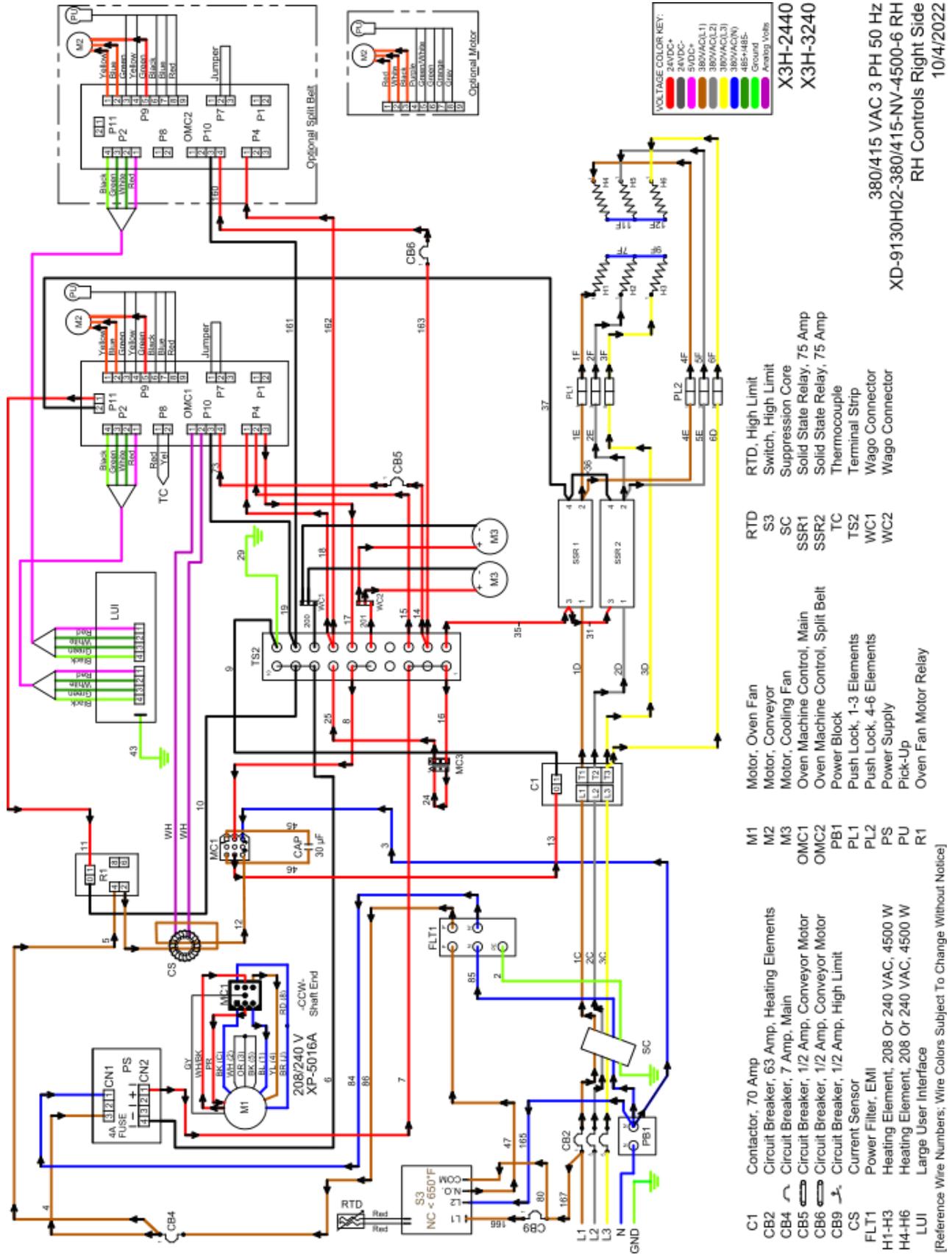
Red	240VAC
Orange	5VDC
Yellow	38VAC(L1)
Green	38VAC(L2)
Blue	38VAC(L3)
Purple	38VAC(N)
Black	485+485
White	Ground
Grey	Arising Voltage

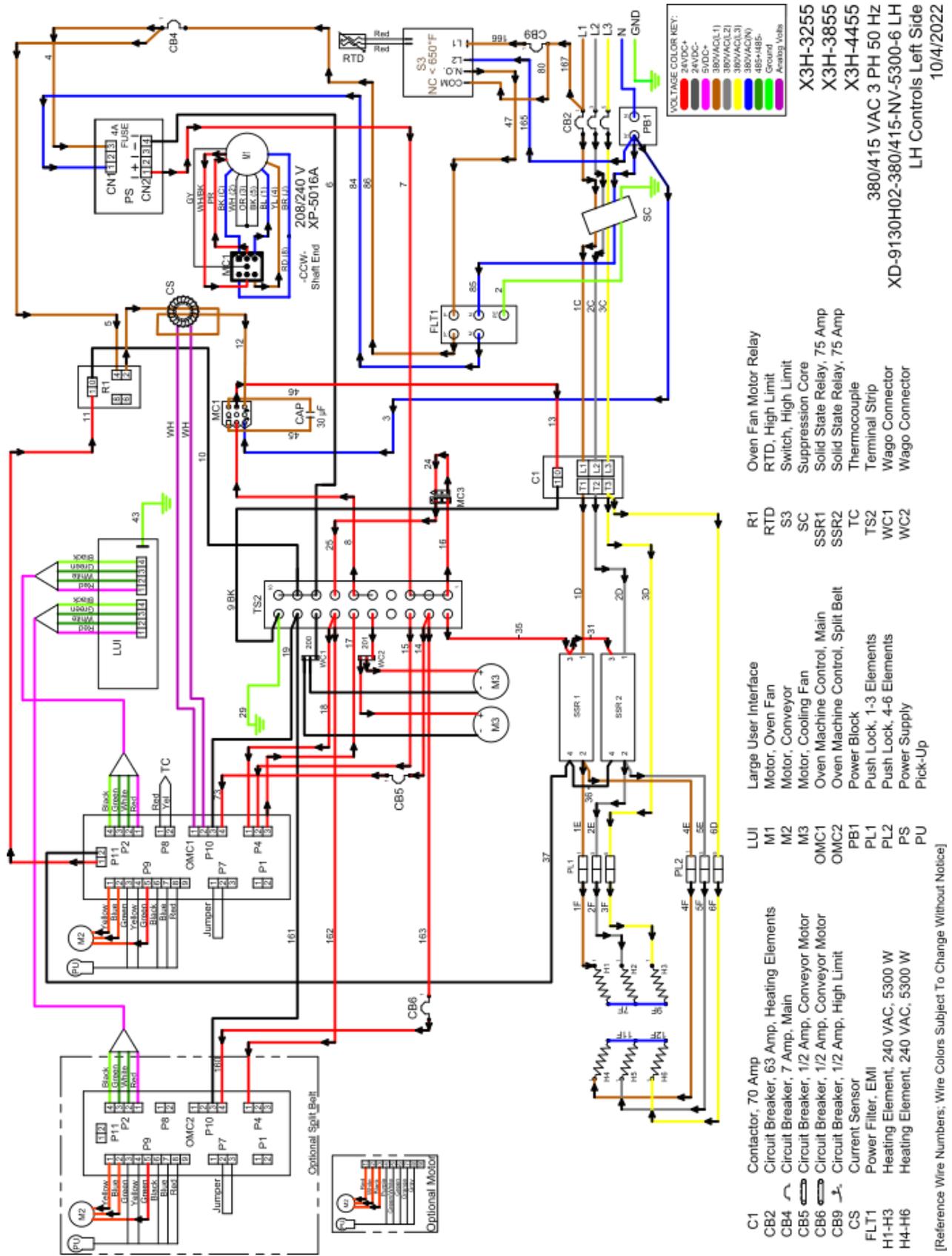
X3H-2440
X3H-3240

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-NV-4500-6 LH
LH Controls Left Side
10/4/2022

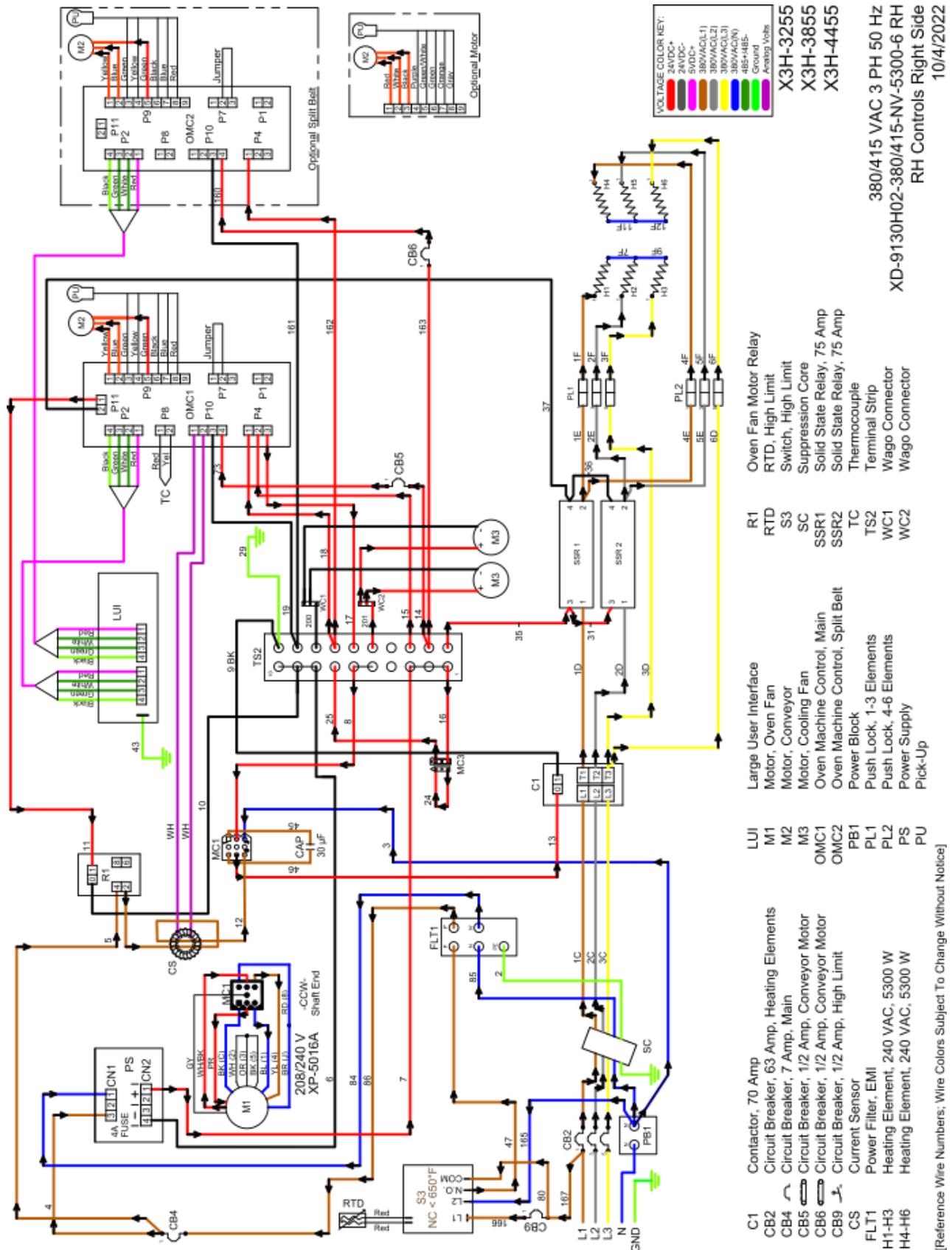
- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- H4-H6 Heating Element, 208 Or 240 VAC, 4500 W
- LUI Large User Interface
- M1 Contactor, 70 Amp
- M2 Motor, Oven Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Oven Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector







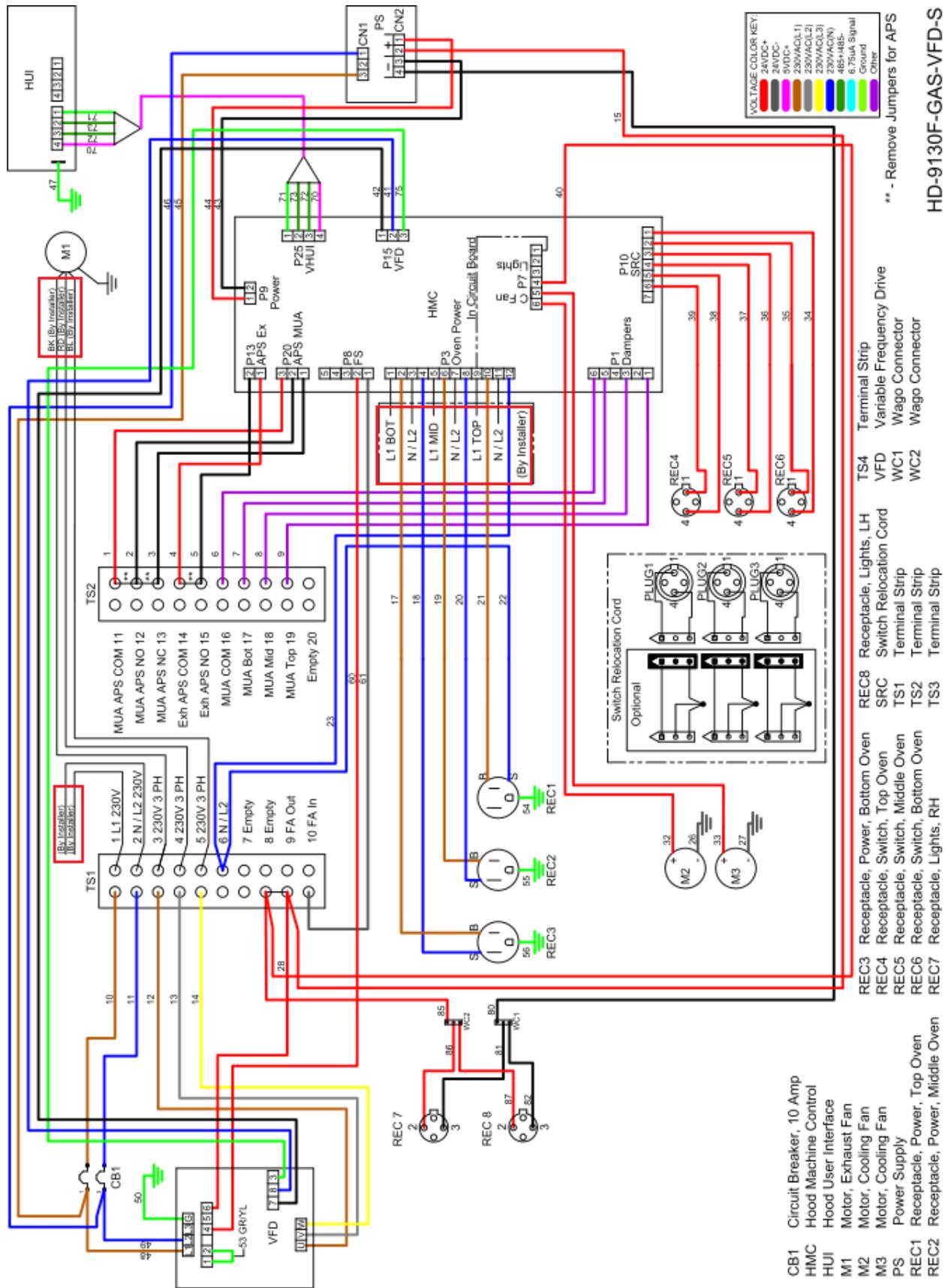
- VOLTAGE COLOR KEY:**
 24VDC+ (Red)
 24VDC- (Black)
 5VDC+ (Yellow)
 5VDC- (Green)
 380VAC(L1) (Blue)
 380VAC(L2) (Orange)
 380VAC(L3) (Purple)
 485+486- (Brown)
 Analog Volts (Light Blue)
- Component Legend:**
 C1 Contactor, 70 Amp
 CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
 CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
 CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
 CB8 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
 CS Current Sensor
 FLT1 Power Filter, EMI
 H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
 LUI Large User Interface
 M1 Motor, Oven Fan
 M2 Motor, Conveyor
 M3 Motor, Cooling Fan
 OMC1 Oven Machine Control, Main
 OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
 PB1 Power Block
 PL1 Push Lock, 1-3 Elements
 PL2 Push Lock, 4-6 Elements
 PS Power Supply
 PU Pick-Up
 R1 RTD, High Limit
 RTD RTD, High Limit
 S3 Switch, 3 Pole
 SC Solid State Relay, 75 Amp
 SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
 SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
 TC Thermocouple
 TS2 Terminal Strip
 WC1 Wago Connector
 WC2 Wago Connector
- Notes:**
 X3H-3255 380/415 VAC 3 PH 50 HZ
 X3H-3855 380/415 VAC 3 PH 50 HZ
 X3H-4455 380/415 VAC 3 PH 50 HZ
 XD-9130H02-380/415-NV-5300-6 LH
 LH Controls Left Side
 10/4/2022
- [Reference Wire Numbers, Wire Colors Subject To Change Without Notice]



- VOLTAGE COLOR KEY:
- 24VDC+ (Red)
 - 24VDC- (Black)
 - 5VDC (Yellow)
 - 12VDC (Green)
 - 380VAC(L1) (Blue)
 - 380VAC(L2) (Orange)
 - 380VAC(L3) (Purple)
 - 380VAC(N) (Grey)
 - 485V+485V- (Light Blue)
 - Analog Volts (Light Green)
- X3H-3255
X3H-3855
X3H-4455

380/415 VAC 3 PH 50 Hz
XD-9130H02-380/415-NV-5300-6 RH
RH Controls Right Side
10/4/2022

- C1 Contactor, 70 Amp
- CB2 Circuit Breaker, 63 Amp, Heating Elements
- CB4 Circuit Breaker, 7 Amp, Main
- CB5 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB6 Circuit Breaker, 1/2 Amp, Conveyor Motor
- CB9 Circuit Breaker, 1/2 Amp, High Limit
- CS Current Sensor
- FLT1 Power Filter, EMI
- H1-H3 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- H4-H6 Heating Element, 240 VAC, 5300 W
- LUI Large User Interface
- M1 Motor, Oven Fan
- M2 Motor, Conveyor
- M3 Motor, Cooling Fan
- OMC1 Oven Machine Control, Main
- OMC2 Oven Machine Control, Split Belt
- PB1 Power Block
- PL1 Push Lock, 1-3 Elements
- PL2 Push Lock, 4-6 Elements
- PS Power Supply
- PU Pick-Up
- R1 Over Fan Motor Relay
- RTD RTD, High Limit
- S3 Switch, High Limit
- SC Suppression Core
- SSR1 Solid State Relay, 75 Amp
- SSR2 Solid State Relay, 75 Amp
- TC Thermocouple
- TS2 Terminal Strip
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

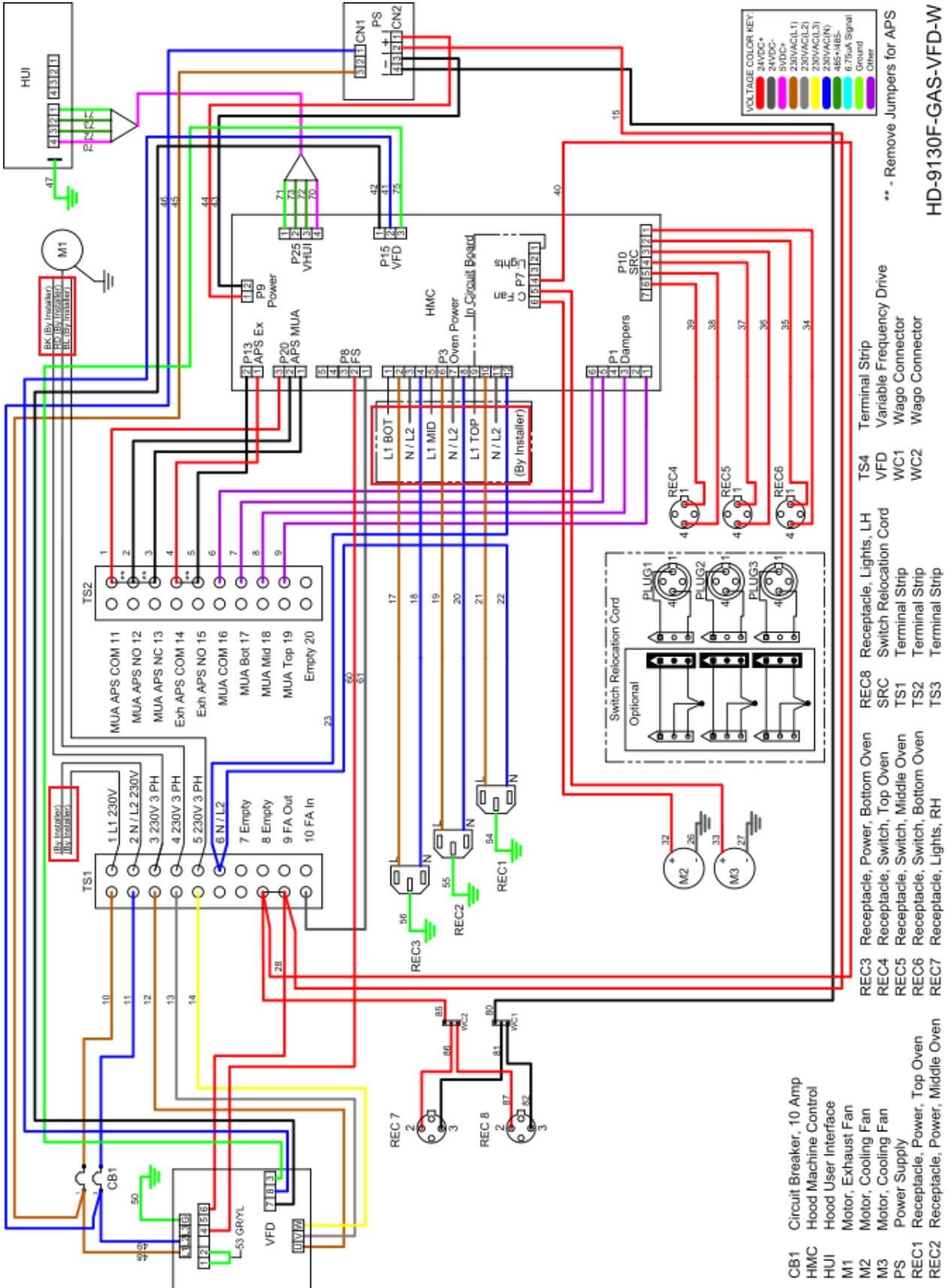


- CB1 Circuit Breaker, 10 Amp
- HMC Hood Machine Control
- HUI Hood User Interface
- M1 Motor, Exhaust Fan
- M2 Motor, Cooling Fan
- M3 Motor, Cooling Fan
- PS Power Supply
- REC1 Receptacle, Power, Top Oven
- REC2 Receptacle, Power, Middle Oven
- REC3 Receptacle, Power, Bottom Oven
- REC4 Receptacle, Switch, Top Oven
- REC5 Receptacle, Switch, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Switch, Bottom Oven
- REC7 Receptacle, Lights, RH
- REC8 Receptacle, Lights, LH
- SRC Switch Relocation Cord
- TS1 Terminal Strip
- TS2 Terminal Strip
- TS3 Terminal Strip
- TS4 Terminal Strip
- VFD Variable Frequency Drive
- WC1 Wago Connector
- WC2 Wago Connector

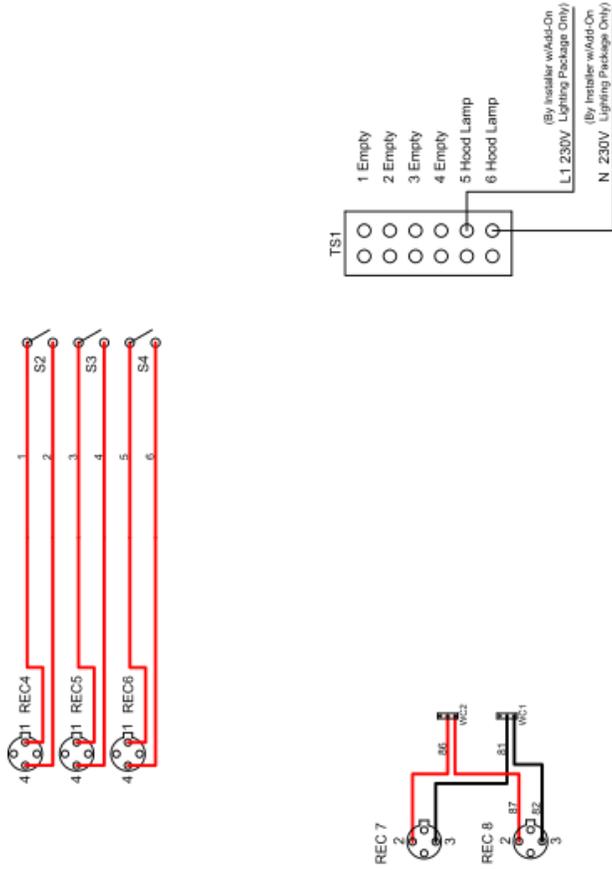
[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

** - Remove Jumpers for APS

HD-9130F-GAS-VFD-S
5/16/2022



HD-9130F-GAS-VFD-W
5/16/2022



VOLTAGE COLOR KEY

240VDC	230V(AC)L1
230V(AC)N	Ground

HD-9130F-NV
5/16/2022

- REC4 Receptacle, Top Oven
- REC5 Receptacle, Middle Oven
- REC6 Receptacle, Bottom Oven
- REC7 Receptacle, Lights, RH
- REC8 Receptacle, Lights, LH
- S2 Switch, Top Oven
- S3 Switch, Middle Oven
- S4 Switch, Bottom Oven
- TS1 Terminal Strip

[Reference Wire Numbers; Wire Colors Subject To Change Without Notice]

Produktzertifizierungen und anwendbare Codes

Standard XLT Oven Certifications¹

XLT Gas Ovens:

1. ANSI Z83.11-2016/CSA 1.8-2016 Standard for Gas Food Service Equipment
2. ANSI /NSF 4-2016 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization and Powered Hot Food Holding and Transportation Equipment

XLT Electric Ovens:

1. ANSI/UL197-CSA C22.2 Commercial Electric Appliances
2. ANSI /NSF 4-2016 Sanitation for Commercial Cooking Rethermalization & Powered Hot Food Holding & Transportation Equipment

World XLT Oven Certifications¹

XLT Gas Ovens:

1. EN 60335-1:2002 +A11, A1:2004 +A12, A2:2006 +A1 Low Voltage Directive (LVD)
2. EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011 EN 61000-3-2:2018, EN 61000-3-3:2013 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. BS EN 203-1:2014, Gas Heated Catering Equipment; General Safety Rules
5. BS EN 203-2-1:2006, Standard for Gas Heated Catering Equipment; Specific Requirements Ovens
6. BS EN 203-3:2009, Gas Heated Catering Equipment; Materials and Parts in Contact with Food and Other Sanitary Aspects
7. EN 60335-2-102:2004 +A1:2008 +A2:2012 Gas Appliance Regulation (GAR)

XLT Electric Ovens:

1. EN 60335-2-42:2002 +A1:2008 Safety of Household Appliances and Similar Electrical Appliances
2. EN 60335-1:2010 +A1:2013 Low Voltage Directive (LVD)
3. EN 55014-2:2015 Conducted Emissions, Surge Immunity
4. EN 61000-3-2:2014 Electromagnetic Compatibility. (EMC)
5. EN 61000-3-3:2013 +A1+A2 Voltage fluctuation
6. EN 61000-6-3:2007 +A1:2011 EMC Immunity for residential, commercial & light industrial

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.

Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

³ 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea

Produktzertifizierungen und anwendbare Codes

Australian XLT Oven Certifications²

XLT Gas Ovens: (Certificate GAS40066)

1. AS 4563-2004 Commercial Catering Gas Equipment
2. AS/NZ 3350.1:2002 Safety of Household and Similar Appliances

Korea XLT Oven Certifications³

XLT Gas Ovens: (Certificate GA-107)

1. Meets KGS-AB338 Facility/Technical/Inspection Code For Manufacture of Commercial Gas Burning Appliances.

Standard and World XLT Hood Certifications¹

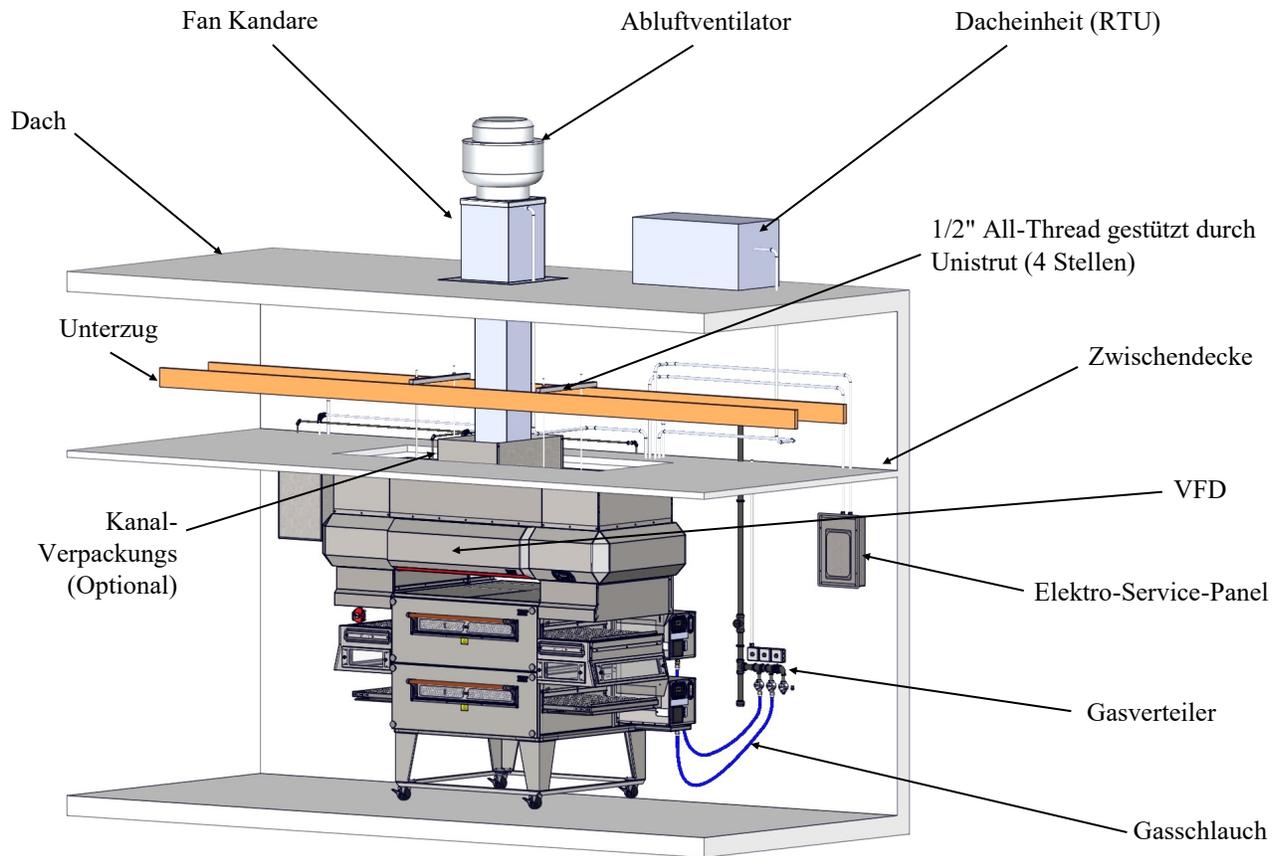
1. UL 710 Standard for Safety Exhaust Hoods for Commercial Cooking
2. ANSI/NSF 2:2014 Sanitation Food Equipment
3. ULC-S646, Standard for Exhaust Hoods and Related Controls for Commercial and Institutional Kitchens

¹ The noted certifications for XLT ovens and XLT Hood are performed and documented by Intertek Testing Services NA Inc. 165 Main Street, Cortland, NY 13045.

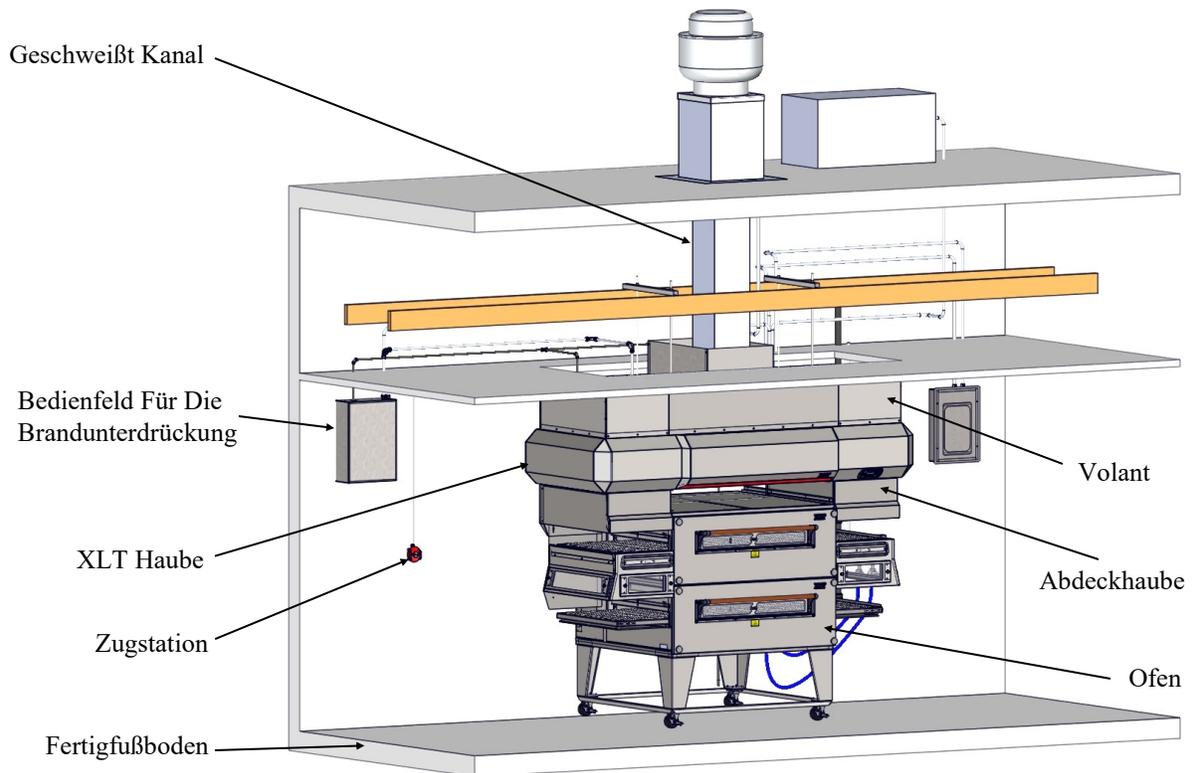
Intertek is a nationally and internationally certified testing and accreditation agency.

² The certifications for Australia are administered and verified by the SAI Global Pty Limited 680 George Street, Sydney NSW 2000, GPO Box 5420 Sydney NSW 2001

³ 402 Hannuri-daero, Sejong-si, 339-012, Republic of Korea



*Die obige Abbildung zeigt die Konfiguration eines Gasofens



*Die obige Abbildung zeigt die Konfiguration eines Gasofens

Checkliste für die Erstinbetriebnahme des Ofens

Füllen Sie alle Informationen aus und drucken Sie sie leserlich aus.

<p>Start-Up Information</p> <p>Customer Name: _____ Company Name: _____</p> <p>Phone #: _____ Email: _____</p> <p>Address: _____</p> <p>City: _____ State: _____ Zip: _____ Country: _____</p>	
<p style="text-align: center;">Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</p> <p><u>Oven Install and Start-up Requirements:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gas Requirements met (Gas Ovens Only) <ul style="list-style-type: none"> • One shut off valve per oven installed; if not, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances met <input type="checkbox"/> Oven(s) installed and stacked properly <ul style="list-style-type: none"> • XLT is not stacked on another manufacturer's ovens; if it is, call XLT as this may void warranty <input type="checkbox"/> Oven(s) were powered on and functioned as designed <input type="checkbox"/> Conveyor chain tensioned properly upon installation 	<p style="text-align: center;">Follow Requirements outlined in Installation and Operation Manual</p> <p><u>Hood Install and Start-up Requirements:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Electrical Requirements met <input type="checkbox"/> Clearances/ Height Requirement met <input type="checkbox"/> Hood installed properly <input type="checkbox"/> Shrouds installed properly <ul style="list-style-type: none"> • Ovens are under hood with shrouds attached <input type="checkbox"/> Ventilation Requirements met <input type="checkbox"/> Hood was powered on and functions as designed <input type="checkbox"/> Ovens function properly through the Hood
<p>Oven Information</p> <p><u>Top Oven</u></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p> <p><u>Middle Oven</u></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p> <p><u>Bottom Oven</u></p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p>	<p>Hood Information</p> <p>Serial Number: _____</p> <p>Model Number: _____</p>



XLT Ovens
 PO Box 9090
 Wichita, KS 67277
 FAX: 316-943-2769
 Email: startup@xltovens.com

Start-up can be submitted via mail, fax, email or submit online (using QR code above or go to xltovens.com/startup).

Print Name: _____ Signature: _____ Date: _____

